

# MOSCATO DI PANTELLERIA

## LIQUOROSO DOC

CANTINE  
PELLEGRINO  
1880

*Un moscato di Pantelleria dal profumo intenso e fruttato, ideale in abbinamento ai dolci da forno e al cioccolato bianco.*

### UVE

Zibibbo

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

### TERROIR

**Terreno:** di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare

**Clima:** Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino.

Affinamento di 4 mesi in acciaio inox e due mesi in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo più o meno intenso

**Profumo:** intenso e persistente con note fruttate di confetture di susina e albicocca, floreale di zagara, biancospino e ginestra

**Gusto:** dolce, di buona morbidezza, di lunga persistenza con nota finale armonica e minerale

### ABBINAMENTI

Dolci da forno e al cioccolato bianco; formaggi di media stagionatura. Servire a 10°-12°C.

### GRADO ALCOLICO

15% vol.

### FORMATO

50 cl

