

PASSITO DI PANTELLERIA

LIQUOROSO DOC

CANTINE
PELLEGRINO
1880

Da uve zibibbo, un passito di Pantelleria caldo e persistente, ottimo in abbinamento a crostate di frutta e formaggi a pasta dura.

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

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva fortificazione con alcol neutro da vino e aggiunta di uve zibibbo appassite. Affinamento in acciaio inox a temperatura controllata, si completa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all'ambra.

Profumo: intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele d'acacia.

Gusto: caldo, armonico, persistente

ABBINAMENTI

Ottimo con crostate di frutta e con formaggi a pasta dura. Servire a 12°- 14° C

GRADO ALCOLICO

15% vol.

FORMATO

50 cl

