

MOSCATO LIQUOROSO DI PANTELLERIA

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

