

MOSCATO DI PANTELLERIA

VINO NATURALMENTE DOLCE DOC
PANTELLERIA

Da uve zibibbo coltivate nei sabbiosi terreni vulcanici dell'isola, un delicato Moscato naturale dalle gradevoli note di pesca gialla, melone e agrumi.

UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco

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

Epoca di raccolta nella seconda decade di settembre. Diraspatura e macerazione dell'uva per 8-10 ore a 6°C. Successiva pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C, interrotta da un abbassamento a 3°C. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 5 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: gradevoli e pronunciate note di pesca gialla, melone e agrumi.

Gusto: delicato e armonico, con evidenti note di pesca gialla e accenni di melone e pompelmo.

ABBINAMENTI

Tradizionale: dolci delicati a base di creme pasticcere o ricotta vaccina.

Non convenzionale: formaggi morbidi a pasta filata con acciughe e pistacchi. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

11,5% vol

FORMATO

50 cl

