

NES

VINO NATURALMENTE DOLCE DOC PANTELLERIA

Nes significa miracolo. L'isola di Pantelleria, selvaggia e generosa, ci dona il suo nettare più prezioso, un Passito dalle intense note di frutta candita, agrumi, eucalipto, salvia e albicocca.

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 e terza decade di settembre. Pressatura soffice dell'uva, inizio della fermentazione e aggiunta di uva appassita. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato tendente all'ambra.

Profumo: intense note di frutta candita e agrumi con accenni di eucalipto, salvia e albicocca.

Gusto: armonico e persistente, con sentori predominanti di albicocca e fico secco e accenni di frutta candita e pesca sciroppata.

ABBINAMENTI

Tradizionale: pasticceria secca, cannoli, cassata siciliana, dolci di uva passa.

Non convenzionale: blue cheese in praline avvolte nel cacao amaro e peperoncino. Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

14,5% vol

FORMATO

50 cl

CANTINE
PELEGRINO
1880

PANTELLERIA

