



# PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO

VINO LIQUOROSO DOC, PANTELLERIA

*Da uve zibibbo coltivate ad alberello su terreni vulcanici, il suo profumo è intenso, con distinti sentori di albicocca, miele e fico secco.*



## 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 dalla terza decade di agosto alla seconda decade di settembre. Pressatura soffice dell'uva, inizio della fermentazione e aggiunta di uva appassita, con successiva fortificazione con alcol neutro da vino. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 5 mesi.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo dorato tendente all'ambra.

**Profumo:** intenso e persistente, con distinti sentori di albicocca, miele e fico secco.

**Gusto:** armonico e mielato, con note di fico secco e lievi cenni di albicocca e mostarda.

## ABBINAMENTI

**Tradizionale:** dolci secchi della pasticceria siciliana, pandoro, panettone.

**Non convenzionale:** pecorino siciliano con mostarda d'arancia. Servire a 12°-14°C.

## GRADO ALCOLICO

15% vol

## FORMATO

75 cl