



PASSITO DI PANTELLERIA

Florio

Territorio di origine: vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria.

Vitigno: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

Tipo: vino passito

Classificazione: DOC Passito di Pantelleria.

Terreno: di origine vulcanica, scuro e ricco di macro e micro elementi.

Altimetria: terrazzamenti tra i 50 ed i 100 metri s.l.m.

Vigneti: allevati ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani.

Vendemmia: manuale, a maturazione molto avanzata nella II decade di settembre.

Vinificazione: dopo la raccolta le uve sono stese ad appassire al sole per circa 20 giorni sul terreno. Fermentazione lenta a temperatura controllata sino al naturale blocco fermentativo.

Maturazione: un primo periodo di circa 5 mesi in vasche per passare poi per altri 8 mesi in barrique di pregiato rovere.

Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia.

Degustazione:

Colore: giallo dorato intenso con riflessi topazio.

Profumo: ampio, ricco ed aromatico di moscato, uva passa, confettura di albicocca frammista a note vanigliate.

Sapore: dolce pieno e morbido, di grande struttura, intensamente aromatico di albicocca, fichi secchi a lungo persistenti.

Residuo zuccherino: 130 g/l.

Temperatura di servizio: come aperitivo 10° - 12° c. per il dessert e da meditazione 16° - 18° c.

Abbinamenti gastronomici: come aperitivo è interessante abbinarlo ai formaggi piccanti a pasta molle e al fegato d'oca. ottimo con la pasticceria a base di ricotta, crema, frutta secca e torrone. eccellente da meditazione.



50 cl