

PASSITO DI PANTELLERIA

CANTINE
FLORIO
1833

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.

CLIMA - Insulare caldo arido e molto ventoso.

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, viste le condizioni climatiche ideali. La passola, ricchissima in zuccheri, dopo pigiatura e breve contatto a freddo con le bucce, origina il mosto che fermenta lentamente e 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.

GRADO ALCOLICO - 14,0% - 14,5% in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - 130 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - Come aperitivo 10° - 12° C. Per il dessert e da meditazione 16° - 18° C.

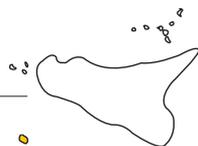
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Come aperitivo è interessante abbinarlo ai formaggi piccanti a pasta molle e al fegato d'oca. Ottimo con la pasticceria a base di ricotta, crema, frutta secca e torrone. Eccellente da meditazione.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente fresco (13° - 15° C.), non umido, al riparo dalla luce.

DURATA - Parecchi anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 50 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2002



■ Zibibbo