

TERRITORIO DI ORIGINE - Vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria.

VITIGNO - Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

TIPO - Vino Liquoroso Passito.

CLASSIFICAZIONE - DOC Passito Pantelleria Liquoroso.

VENDEMMIA - Manuale, a maturazione molto avanzata nella II decade di settembre.

VINIFICAZIONE - Parte delle uve, dopo la raccolta, sono stese ad appassire al sole per circa 20 giorni direttamente sul terreno. La passola, ricchissima in zuccheri, viene poi aggiunta al mosto fresco ed il tutto fermentato sino al tenore alcolico di 5° - 6°. Si aggiunge quindi distillato di vino sino a circa 15° per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto.

MATURAZIONE - Un periodo di circa 5-6 mesi in vasche in cemento vetrificato.

AFFINAMENTO - Almeno 6 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo dorato intenso con riflessi ambrati e topazio.

PROFUMO - ampio, ricco ed aromatico di moscato, uva passa, confettura di albicocca e note vanigliate.

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

GRADO ALCOLICO - 15,5 % in vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - 130 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - Come aperitivo 10°-12° C. Per il dessert e da meditazione 14°-16° C.

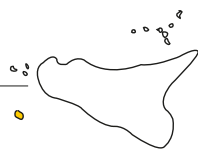
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo aperitivo con patè di fegato e foie gras. Si accompagna bene ai dessert di frutta secca, confettura e cioccolato.

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

DURATA - Per parecchi anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 50 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2009



■ Zibibbo

