



# PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA

*Da uve zibibbo, un passito di Pantelleria caldo e persistente, ottimo in abbinamento a crostate di frutta e formaggi a pasta dura.*



## UVE

Zibibbo

## 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

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva fortificazione con alcol neutro da vino e aggiunta di uve zibibbo appassite. Affinamento in acciaio inox a temperatura controllata, si completa in bottiglia.

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all'ambra.

**Profumo:** intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele d'acacia.

**Gusto:** caldo, armonico, persistente

## ABBINAMENTI

Ottimo con crostate di frutta e con formaggi a pasta dura. Servire a 12°- 14° C

## GRADO ALCOLICO

15% vol.

## FORMATO

50 cl