

PASSITO DI PANTELLERIA D.O.P. - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Haràra, uva Zibibbo dei vigneti di Triq-Nakhalè, trasformato in oro antico con riflessi ambrati. Vinificato con metodo tradizionale. Profumato di frutta secca, miele, essenze mediterranee. Vino per meditare o conversare. Si abbina a formaggi stagionati, ottimo con i dolci.

Prodotto imbottigliato a Pantelleria.



Nazione	Italia
Regione	Sicilia
Zona di produzione	Pantelleria; contrada: Tracino, Ghirlanda, Barone
Produttore	Agricola Gianflora – Az. Agricola di Gianflora Screti
Denominazione	Passito di Pantelleria – DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Tipologia	Bianco fermo
Uve	100% zibibbo (Moscato di Alessandria)
Annata	2018
Dati analitici	Alcol 14,30 % vol., acidità totale 5,6 g/l, pH 3,82, zuccheri residui: 130 g/l.
Contenuto	50 cl.
Vigneto	Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, iscritte nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO
Vendemmia	La nostra vendemmia dello Zibibbo si protrae tradizionalmente per circa 4-8 settimane
Vinificazione	La fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per dieci mesi e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.
Terreni e Clima	Altitudine da 150 a 300 m s.l.m; terreni vulcanici coltivati su terrazzamenti. Suoli silicei acidi. Pantelleria isola centrale del Mediterraneo ha inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.
Note di Degustazione	Uva Zibibbo, trasformato in oro antico con riflessi ambrati. Vinificato con metodo tradizionale. Profumato di frutta secca, miele, essenze mediterranee.
Longevità	Oltre 15 anni. – Contiene Solfiti – Contains Sulphites
Abbinamento consigliato	Si abbina a formaggi stagionati, ottimo con i dolci. Servire ad 14-16 °C

