

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria

### VITIGNO

Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo

### TERRENO

Di origine vulcanica, scuro e ricco di macro e micro elementi

### ALTIMETRIA

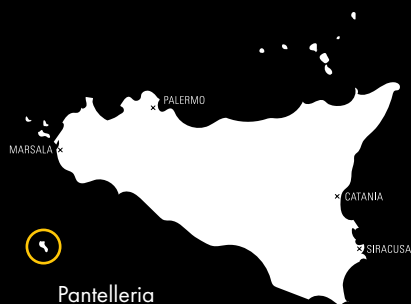
Terrazzamenti tra i 50 ed i 100 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati ad alberello classico adagiato in piccole "coche" al riparo dai forti venti africani

### CLIMA

Insulare caldo arido e molto ventoso



## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo dorato intenso con riflessi topazio

### PROFUMO

Ampio, ricco ed aromatico di moscato, uva passa, confettura di albicocca

### SAPORE

Dolce e morbido, di grande struttura e persistenza, intensamente aromatico di albicocca, fichi secchi

# PASSITO DI PANTELLERIA



### TIPO

Vino Passito

### CLASSIFICAZIONE

DOC Passito di Pantelleria

### VENDEMMIA

Manuale, a maturazione molto avanzata nella seconda decade di Settembre

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve sono cullate ad appassire al sole in condizioni climatiche ideali. La passola, l'uva concentrata dal sole nelle sue ricchezze organolettiche, pigiata origina il mosto che fermenta lentamente e a temperatura controllata dà vita ad un nettare di zibibbo

### MATURAZIONE

In barrique di pregiato rovere

### AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia

### 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 e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

### DURATA

Parecchi anni se conservato in cantine idonee

### FORMATI

Bottiglia da 50 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2002

CANTINE  
**FLORIO**  
1833