

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria

VITIGNO

Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo

TERRENO

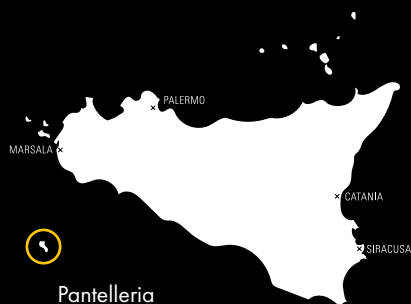
Di origine vulcanica, scuro e ricco di macro e micro elementi

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



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo dorato intenso con riflessi ambrati e topazio

PROFUMO

Ampio, ricco ed aromatico di agrumi, uva passa, confettura di albicocca e note vanigliate

SAPORE

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

ZIGHIDI



TIPO

Vino Liquoroso Passito

CLASSIFICAZIONE

DOC Passito Pantelleria Liquoroso

VENDEMMIA

Manuale, a maturazione molto avanzata nella seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Parte delle uve, dopo la raccolta, sono stese ad appassire al sole per circa una ventina di giorni. La Passola, l'uva concentrata dal sole nelle sue ricchezze organolettiche, è aggiunta al mosto fresco ed insieme fermentano sino al tenore alcolico di 5% vol. Al nettare di zibibbo parzialmente fermentato è aggiunto distillato di vino sino a 15,5% vol per bloccare il processo fermentativo e preservare così buona parte degli zuccheri del mosto

MATURAZIONE

Un periodo di circa cinque mesi in vasche in cemento vetrificato

AFFINAMENTO

Almeno due mesi in bottiglia

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 e non eccessivamente 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

CANTINE

FLORIO
1833