



Ottimo vino da compagnia e da dessert ma così straordinario da sorseggiare nelle notti luminose, seduti davanti al mare che ribolle di sprazzi fosforescenti, con le spalle appoggiate alla roccia calda del sole splendente del Mediterraneo.

Dalle uve zibibbo nasce questo vino dal caratteristico profumo di uva matura, giallo dorato, dal sapore dolce aromatico e con retrogusto mandorlato. Si abbina a dolci di mandorla e formaggi stagionati.

Servire a temperatura di 10 - 11 °C. Ottimo con frutta e gelati, va bene anche come aperitivo con salatini e mandorle tostate.

Scheda tecnica

Uve:	Zibibbo (Moscato di Alessandria) convenientemente appassite
Zona di Produzione:	Pantelleria
Composizione del terreno:	Terreno vulcanico, sabbioso di origine alluvionale con pomice
Altitudine media vigneti:	200 m.s.l.m. (da 50 a circa 350)
Produzione per ha:	40/50 q.li
Resa uva in vino:	70% massimo
Piante per ettaro:	2.500
Coltivazione:	Ad alberello strisciante pantesco, coltivati manualmente
Età media delle vigne:	50/60 anni
Periodo di raccolta:	Seconda decade di agosto
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette, una parte appassita su stuoie di canne. Il mosto ottenuto viene lavorato in modo controllato e viene aggiunto alcool di vino a fine fermentazione.
Maturazione/affinamento:	in silos di acciaio per circa 4 mesi
Colore:	Giallo dorato
Profumo:	Caratteristico di uva matura
Sapore:	Dolce aromatico con retrogusto mandorlato
Alcol:	15,50 % in Vol.
Zuccheri:	100/110 g/l
Acidità totale:	4,5 g/l
Produzione annuale in hl:	80/100
Temperatura di servizio:	10 - 11 gradi
Abbinamenti:	Dolci di mandorla, formaggi stagionati, ottimo su frutta e gelati, va bene anche come aperitivo con salatini e mandorle tostate
Enologo:	Antonio D'Aietti