



Zefiro nasce dalle uve delle viti zibibbo ad alberello basso pantesco, protette dai venti fra i muretti dell'Isola.

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo caratteristico di uva zibibbo, aromatico, avvolgente e persistente. Di alta qualità e struttura, ottimo anche per aperitivi, è ideale per accompagnare piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e piatti di carni bianche.

Servire alla temperatura di 8-10 °C.

Scheda tecnica

Uve:	Zibibbo (Moscato di Alessandria)
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:	Prima e seconda decade di settembre
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette, diraspatura, macerazione a temperatura controllata a 20° da 24 a 72 ore, pressatura, fermentazione del mosto pulito.
Maturazione/affinamento:	In silos di acciaio per almeno 6 mesi
Colore:	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo:	Vinoso con profumo caratteristico di uva zibibbo, aromatico e persistente
Sapore:	Aromatico con retrogusto mandorlato, avvolgente e persistente
Alcol:	13% in Vol. (+/- 0,5%)
Zuccheri:	3,5 g/l
Acidità totale:	5,2 g/l
Produzione annuale in hl:	200
Longevità:	3/5 anni
Temperatura di servizio:	8 - 10 gradi
Abbinamenti:	Aperitivi, piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e carni bianche
Enologo:	Antonio D'Aietti