

MOSCATO DI PANTELLERIA

L'uva raccolta dalla prima decade di agosto viene stesa al sole ad appassire da due a tre settimane e successivamente messe a macerare insieme al mosto in fermentazione, in modo da favorire la cessione dei profumi e degli zuccheri.



ZONA DI PRODUZIONE: Isola di Pantelleria.

VITIGNO: Zibibbo.

TIPO: Bianco.

CLASSIFICAZIONE: Denominazione di Origine Controllata.

TERRENO: Vulcanico-Sabbioso.

ALTIMETRIA: Da 100 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI: Vigneti allevati ad alberello basso per ripararlo dai venti.

POTATURA: Corta a sperone.

VENDEMMIA: Manuale, dai primi di agosto per l'appassimento delle uve e dai primi di settembre per la vinificazione.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura con successiva macerazione delle uve appassite in fermentazione.

AFFINAMENTO: In acciaio e successivamente in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Giallo dorato.

Profumo: Delicato e fragrante di Moscato.

Sapore: Dolce, equilibrato e caratteristico.

GRADO ALCOLICO: 13,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo accompagnato con formaggi semi-stagionati, da dessert con dolci alla ricotta, cannoli, cassata siciliana.

FORMATI: Bottiglia da 50 cl.

