ACQUISTATO IL .....

Passito di Pantelleria DOP Arbaria 2014



Scopri la Sicilia più dolce

Il vitigno con cui si produce lo squisito Passito di Pantelleria è uno dei più famosi della Sicilia, lo zibibbo (dall?arabo ?zebib?, ovvero uva passa). Arrivato in Italia con i Fenici, si è poi diffuso grazie ai Romani, ed è da 2000 anni che addolcisce e chiude in bellezza le cene in cui vogliamo stupire i nostri ospiti.

Il segreto del Passito di Pantelleria, che secondo il rigido disciplinare può essere prodotto solo qui, è proprio il clima di questa bellissima isola. Il sole e una dolce brezza marina sono gli alleati dei produttori di questo nettare degli dei. E l?appassimento naturale fa sì che il Passito di Pantelleria sia conosciuto come il migliore al mondo, il cui marchio di fabbrica e garanzia di qualità sono certamente i profumi di albicocca e pesca. Vino concentrato, dall?assaggio lungo, che sa donare grande soddisfazione e che può restare in cantina altri 2000 anni! Vinisola è una bella realtà che propone ottimi vini vinificati con vitigni autoctoni e tanti altri prodotti tutti legati al territorio, inclusi i famosi capperi di Pantelleria. Insomma un?isola da sogno, dove bere ottimi vini e assaggiare prodotti tipici: chi non ci ha ancora fatto un pensiero per l?estate?

ATTENZIONE: La bottiglia oggetto dell'offerta è da 500 ml.

La Vigna

Terreno	Terreno vulcanico, sabbioso di origine alluvionale con pomice
Esposizione	Nord/Sud/Est/Ovest, da 50m a 350m s.l.m.
Allevamento	Ad alberello strisciante pantesco
Densità imp.	2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da tenere in cantina?. finchè resisti!
Abbinamento	Dolci secchi da forno, dolci di mandorla, ma anche formaggi erborinati e piccanti, e poi il classico fegato d?oca
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve in cassetta ed appassimento di parte di esse su stuoie di canne all?aperto. Lunga macerazione delle uve nel mosto, pigiatura e fermentazione molto lenta durante la quale a più riprese si aggiunge l?uva passa. Maturazione ed affinamento per almeno 13 mesi in silos di acciaio
Sensazioni	Accattivante con il suo giallo ambra carico, al naso è esplosivo: albicocca sciroppata, pesca disidratata, fico secco. Dolcissimo all?assaggio, dal finale caldo e con ritorni di fico e pesca essiccati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821