



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	Bianco fermo dolce DOP
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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821