ACQUISTATO IL .....

Moscato naturale di Pantelleria DOC 2021



Dolcezza e freschezza vanno a braccetto

Pantelleria, grazie ai suoi tradizionali vigneti ad alberello, i terreni poveri e quel vento benefico che soffia costantemente, rappresenta una sorta di Paradiso terrestre per la viticoltura siciliana. Luoghi incantevoli per passare le proprie vacanze, dividendosi tra il blu del mare e i colori della tavola imbandita. I vini, poi, sono semplicemente indimenticabili. Lavorati, con fatica, da vignaioli eroici, rappresentano la conclusione ideale di ogni buon pasto. Quello proposto qui da Pellegrino non fa eccezione. Uve Zibibbo, o meglio Moscato d'Alessandria, in purezza, è un vino dolce naturale elegante e raffinato. Dopo la vendemmia, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate. In questa fase è vitale che tutto fili liscio e che le cassette con i grappoli restino il minor tempo possibile sotto al sole. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e, per preservare la naturale dolcezza dell'uva, la fermentazione viene fermata prima che i lieviti abbiano modo di trasformare tutto lo zucchero in alcol. Si interviene abbassando la temperatura, fino circa a 3 gradi. Poi bisogna attendere qualche mese perché il vino raggiunga il giusto equilibrio. Dolcezza e freschezza, ben bilanciate, con una carica aromatica che difficilmente trova paragoni in altre parti d'Italia. Un piacere da assaporare lentamente, mentre si mangiano dei formaggi, magari di capra, o gustando dei dolci al cucchiaio.

Non è certo un'esagerazione dire che la Carlo Pellegrino di Marsala appartiene a quel ristretto gruppo di aziende siciliane che hanno fatto la storia della viticoltura isolana. E alla Pellegrino vanno così orgogliosi di questa primogenitura, da voler ricordare fin dal marchio che la cantina vanta oltre 140 anni di storia. L'anno di fondazione, infatti, è il 1880. Quello che però rende davvero unico questo lungo percorso è che da allora la proprietà non è mai cambiata. Mentre, invece, è cambiata, o meglio si è evoluta tantissimo, la proposta commerciale dell'azienda. Se un tempo Pellegrino era solo sinonimo di produzione di Marsala, oggi ai tradizionali vini fortificati si è aggiunta una gamma di interessanti vini bianchi e rossi e perfino dei passiti, prodotti con le uve provenienti dalla tenuta aziendale di Pantelleria. Tradizione (lunga) e innovazione (tanta) sono oggi gli ingredienti di un successo che si traduce in una gamma davvero vasta di prodotti, venduti in Italia e nel mondo e caratterizzati da un eccellente rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno	Di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso
Esposizione	Sud Ovest da 0 a 300m slm
Allevamento	Alberello
Densità imp.	2.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Dolce
Provenienza	Sicilia
Uve	Moscato di Alessandria 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Di pronta beva
Abbinamento	Dolci delicati a base di crema o ricotta vaccina
Vinificazione	Vendemmia seconda decade di settembre. Diraspatura e macerazione a 6°C con successiva pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C interrotta ad abbassamento a 3°C. Affinamento in vasche d'acciaio per 5 mesi a temperatura controllata
Sensazioni	Di colore giallo paglierino chiaro, al naso presenta gradevoli note di pesca gialla, melone e agrumi. In bocca è delicato e armonico con evidenti note di pesca gialla e accenni di melone e pompelmo

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