



ACQUISTATO IL

Passito naturale di Pantelleria DOC

2022

Lo Zibibbo figlio del sole di Pantelleria



Svinando

Un vino dolcemente passito, non eccessivo. E' così che potremmo descrivere questo interessante prodotto proposto da Pellegrino. Frutto di una vinificazione di uve zibibbo, coltivate ad alberello e lasciate appassire sui "cannizzi" sotto il generoso sole d'agosto. La vendemmia, necessariamente a mano, viene effettuata nei primi giorni di settembre, quando i grappoli hanno ormai raggiunto la perfetta maturazione e la giusta concentrazione. In cantina la pressatura è soffice e, subito dopo l'inizio della fermentazione, viene aggiunta uva appassita che dona al vino complessità e ricchezza gustativa, senza precluderne la freschezza. Al termine della vinificazione, il vino viene lasciato affinare in vasche di acciaio, a temperatura controllata, per un periodo di almeno 10 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato tendente all'ambra. Al naso dominano i profumi più dolci di albicocca, frutta candita e fico secco. In bocca, infine, si scopre un vino piacevolmente morbido, con un ricordo di miele e le stesse piacevoli note di albicocca secca, fico secco e pera cotta. Una vera delizia per il palato. Una coccola per ogni goloso di dolci tipici.

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 Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Moscato di Alessandria (Zibibbo) 100%

Gradazione 14,5 % vol

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Di pronta beva

Abbinamento Dolci siciliani a base di ricotta e creme pasticcere

Vinificazione Vendemmia nelle prime due decadi di settembre. Pressatura soffice con aggiunta di una appassita ad inizio della fermentazione. Affinamento in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10 mesi

Sensazioni Di colore giallo dorato tendente all'ambra, al naso si presenta dolce con evidenti note di albicocca, frutta candita e fico secco. In bocca è mielato con piacevoli note di albicocca secca, fico secco e pera cotta

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821