



Passito Liquoroso di Pantelleria

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 3.58

À l'œil, le vin présente une couleur jaune doré tirant sur l'ambre. L'arôme est ample, intense et persistant, avec des notes marquées d'abricot, de miel et de figue sèche. En bouche, il est harmonieux et mielleux, avec des notes de figue sèche et de légères notes d'abricot et de moutarde.

Producteur	Pellegrino Carlo
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Sicile
Sous-région	Marsala DOC
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	50 cl
Alcool	15.0 %
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Muscat d'Alexandrie
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318171
Accord mets et vins	Fromage persillé, Fromage affiné, Desserts



Vinification

Ce vin doux est produit à partir de raisins Zibibbo cultivés à Pantelleria sur des sols volcaniques et sablonneux dans des vignobles situés entre 0 et 300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Après fermentation à température contrôlée, le vin est fortifié avec de l'alcool vinique neutre et l'ajout de raisins Zibibbo séchés.

Histoire





Cantine Carlo Pellegrino

1880 gegründet, kultiviert die Familienunternehmung in siebter Generation die besten Trauben Siziliens. Dank der fast 150-jährigen Geschichte wird heute eine breite Auswahl an tollen Weinen und Likören produziert. Das einmalige Klima auf Sizilien, die frische Erde und der Wind aus dem Süden schaffen eine hervorragende Voraussetzung für qualitativ hochstehenden Wein.

