



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

AppellationDOCMillésime2021Format50 clAlcool15.0 %

Conservation jusqu'en 2029 Cépages Muscat d'Alexandrie Information sur les Contient des sulfites

allergies

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.

