



Passito Liquoroso di Pantelleria

All'aspetto il vino si presenta di colore giallo dorato tendente all'ambra. Il profumo è ampio ed intenso e persistente, con distinti sentori di albicocca, miele e fico secco. Il gusto è armonico e mielato, con note di fico secco e lievi cenni di albicocca e mostarda.

Produttore	Pellegrino Carlo
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Sottoregione	Marsala DOC
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	50 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Muscat d'Alexandrie
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318171
Adatto a	Formaggi erborinati, Formaggi stagionati, Dessert



Vinificazione

Questo vino dolce è prodotto da uve Zibibbo coltivate a Pantelleria su suoli vulcanici e sabbiosi in vigneti situati tra 0 e 300 metri slm. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, il vino viene fortificato con alcol neutro da vino e aggiunta di uve zibibbo appassite.

Storia





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.

