

Prosit – ALSINE

PANTELLERIA BIANCO DOC 2021



UVE	Zibibbo 80% e la restante parte un blend con le varietà autoctone siciliane
ZONA DI PRODUZIONE	Isola di Pantelleria zona Khamma e Scauri, non lontani dal lago di Venere.
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Terrazzamenti, esposti a sud – sud / est
TIPOLOGIA DI TERRENI	Terreni vulcanici di medio impasto sciolti tendente allo sciolto.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Tipico Pantesco ad alberello.
RESA UVA	75 qli/ha
EPOCA DI VENDEMMIA	Le uve vengono raccolte a mano in cassette nel periodo tra fine agosto inizio settembre ovvero quando hanno raggiunto il giusto rapporto tra il grado zuccherino e l'acidità.
TECNICHE DI VINIFICAZIONE	Le uve vengono subito portate in cantina e pressate con una pressa soffice. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica il vino subisce una lunga sosta sulle fecce con frequenti batonnoage. Il vino quando ha raggiunto i giusti requisiti di qualità si avvia all'imbottigliamento mediamente ricade nel periodo aprile maggio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Dal colore giallo paglierino, limpido e trasparente. Al naso si svela una fragranza di profumi floreali come ginestra, magnolia, profumi fruttati come albicocca, mela, frutti tropicali. In bocca è pieno, fresco e morbido fino alla chiusura con una spiccata salinità
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da abbinare ai primi piatti come pasta all'ammogghio, insalata pantasca ma anche con piatti a base di pesce sia al forno che arrostiti e formaggi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	ideale 8°C -10°C
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5%
ACIDITÀ TOTALE	6,00 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	1.2 gr/l
ESTRATTO SECCO	22 gr/l