

Prosit – DON ACHILLE

PANTELLERIA PASSITO DOC 2008



| | |
|---------------------------------------|---|
| UVE | Zibibbo 100% |
| ZONA DI PRODUZIONE | Le uve coltivate solo all'interno della nostra struttura ricettiva località Baia del sole zona Bukkuram Isola di Pantelleria |
| ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA | Terrazzamenti, esposti a sud – sud / est |
| TIPOLOGIA DI TERRENI | Terreni vulcanici di medio impasto sciolti tendente allo sciolto sabbiosi. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Tipico Pantesco ad alberello. |
| RESA UVA | 50 qli/ha |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Le uve vengono fatte appassire in appositi appassitoi sfruttando solo il calore del sole. La raccolta è manuale e dopo circa tre/quattro settimane di appassimento naturale le uve destinate alla vinificazione nella propria cantina. |
| TECNICHE DI VINIFICAZIONE | Le prime uve arrivate in cantina, si avviano alla fermentazione alcolica ed una volta terminata le uve appassite vengono ulteriormente selezionate, e messe a macerare. Dopo 2 mesi di macerazione la parte liquida viene messo ad affinare in legno di rovere. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Dal colore giallo dorato con riflessi ambrati limpido, con sensazioni olfattive di albicocca, uva passa e fichi secchi, vaniglia. Al gusto si presenta dolce perfettamente equilibrato con retrogusto di avvolgenti note di frutta secca, lungo e persistente. |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Da abbinare al Tumma ma anche a formaggi erborinati e dessert come il bacio pantesco, cioccolato e pasticceria secca. Ottimo anche come vino da meditazione. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | ideale 10 -12°C |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5% |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,30 gr/l |
| ZUCCHERI RESIDUI | 130 gr/l |
| ESTRATTO SECCO | 38 gr/l |