

Prosit – DONACHILLE PANTELLERIA PASSITO DOC 2014



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

*Vino prodotto attraverso la
collaborazione con:*



FAMIGLIA
Cofrella