

Prosit – SENTIVENTO

PANTELLERIA PASSITO DOC 2017



UVE	Zibibbo 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Le uve provenienti da Bukkuramm, Barone e Mueggen
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 uve raccolte a mano, una parte viene posta ad appassire per 20 giorni, ed una parte avviata alla fermentazione. Successivamente l'uva passa viene aggiunta al mosto in fermentazione, ed una volta esauriti gli zuccheri viene lasciata a macerare per alcune settimane, così la macerazione facilita il rilascio delle sostanze tipiche del passito.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Dal colore giallo dorato con riflessi ambrati limpido, con sensazioni olfattive di agrumi, rosa, gelsomino ed uva passa e fichi secchi. Al gusto si presenta dolce perfettamente equilibrato con retrogusto di avvolgenti note di frutta secca.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Perfetto a fine pasto con formaggi a grana e dolci a base di mandorle.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	ideale 10 -12°C
GRADAZIONE ALCOLICA	14,5%
ACIDITÀ TOTALE	6,00 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	130 gr/l
ESTRATTO SECCO	29 gr/l

*Vino prodotto attraverso la
collaborazione con:*



FAMIGLIA
Cofrella