



## PASSITO DI PANTELLERIA

D.O.P Pantelleria // Bugeber

# PASSITO DI PANTELLERIA

DOP PANTELLERIA // BUGEBER

Vino dolce, intenso e vellutato prodotto con uve moscato coltivate sull'isola vulcanica di Pantelleria. Ha accenni di albicocca e miele all'olfatto, confettura e frutta al palato

### ALLEVAMENTO

Comune - **Pantelleria**

Ubicazione dei vigneti - **Bugeber**

Uve - **moscato d'Alessandria**

Esposizione - **varie**

Altimetria s.l.m - **tra 80 e 100 m**

Tipologia di terreno - **vulcanico**

Anno d'impianto - **1984**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.000 - 2500**

Forma di allevamento - **alberello pantesco in conca**

Potatura - **guyot**

Resa Kg/pianta - **1,5**

Epoca di vendemmia - **settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

### VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Durata della fermentazione in giorni **20**

Giorni di macerazione delle uve appassite **40**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **8 mesi**

Affinamento in bottiglia **2 mesi**

### CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **14 %**

Zuccheri residui **140 gr/l**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo ambrato**

Odore - **intenso e persistente odore di agrumi, di datteri, miele e confetture di albicocca, fichi secchi, uva passa,**

Sapore - **dolce, caldo, piacevolmente morbido, di gran corpo equilibrato da una buona acidità, intenso e persistente.**

Delizioso se servito con dessert a base di frutta, con la tipica pasticceria siciliana ma anche con formaggi di media o alta stagionatura

Temperatura di servizio **14 °C**