



MANDRAROSSA

SERAPIAS

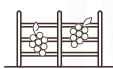
Da una piccola produzione,
il Passito di Pantelleria secondo natura



Passito di Pantelleria DOC 2019



100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria)



Vigneti coltivati ad alberello pantesco



Terreni sabbiosi di origine vulcanica



Le uve provengono da varie contrade dell'isola di Pantelleria:

Bukkurham: esposizione a ovest

Monastero: esposizione a sud-ovest

Piana di Ghirlanda: esposizione a est



Quarta settimana di agosto



14% vol



0,50 L

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, una parte viene posta ad appassire per circa 20/22 giorni, successivamente l'uva passa viene aggiunta al mosto in fermentazione proveniente dalle uve fresche; la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

AFFINAMENTO

Il vino viene fatto affinare per circa 10 mesi in silos di acciaio e per tre mesi circa in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, profumi di agrumi, rose, gelsomino ed uva passa. In bocca è pieno e tondo, con sapori minerali e dolci. Lunghissimo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 °C

ABBINAMENTI

Perfetto a fine pasto con dolci a base di mandorle e formaggi piccanti.