



# NES

## PASSITO NATURALE DI PANTELLERIA DOC

*Nes significa miracolo. L'isola di Pantelleria, selvaggia e generosa, ci dona il suo nettare più prezioso, un Passito dalle intense note di frutta secca, albicocca ed erbe mediterranee.*

### UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, Patrimonio Unesco

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria  
Contrade Campobello, Martingana, Khamma, Bugeber

### TERROIR

**Terreno:** di origine vulcanica, sabbioso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** da 0 a 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella seconda e terza decade di settembre. Pressatura soffice dell'uva, inizio della fermentazione e aggiunta di uva appassita. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 10 mesi.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo ambrato.

**Profumo:** intenso al naso, con profumi di frutta secca, albicocca ed erbe mediterranee, oltre a lievi note di miele di castagno e agrumi.

**Gusto:** dolce, caldo e avvolgente, piacevolmente fresco e persistente.

### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ai dolci di ricotta e al cioccolato, come la cassata siciliana o la torta Sacher, ma stupisce anche con i formaggi erborinati e piccanti. Servire a 12°-14°C.

### GRADO ALCOLICO

14,5% vol

### FORMATO

50 cl