

GIARDINO PANTESCO

MOSCATO NATURALE DI PANTELLERIA DOC



Da uve zibibbo coltivate nei sabbiosi terreni vulcanici dell'isola, un delicato Moscato naturale dalle gradevoli note fruttate e floreali.

UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco

TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria

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 decade di settembre. Diraspatura e macerazione dell'uva per 8-10 ore a 6°C. Successiva pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C, interrotta da un abbassamento a 3°C. Affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata per 5 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: complesso, con note di frutta gialla matura, albicocca, limone candito e note di fiori gialli.

Gusto: dolce, moderatamente caldo e fresco, con una piacevole sapidità.

ABBINAMENTI

Da abbinare ai tradizionali biscotti secchi della pasticceria siciliana o ad una classica millefoglie alla crema. Accompagna perfettamente anche i formaggi semistagionati con mostarda di fichi.

Servire a 12°-14°C.

GRADO ALCOLICO

11,5% vol

FORMATO

50 cl

