

*Italian wine*



*experience*

CANTINE SICILIANE

## PASSITO DI PANTELLERIA DOC

CANTINA: Cantine Pellegrino  
COLORE: dorato con riflessi ambrati  
VITIGNO: zibibbo  
ZONA DI PRODUZIONE: Pantelleria  
FORMATO: cl.50  
GRADAZIONE: 14,5%  
TEMP. SERVIZIO: 12°-14°C

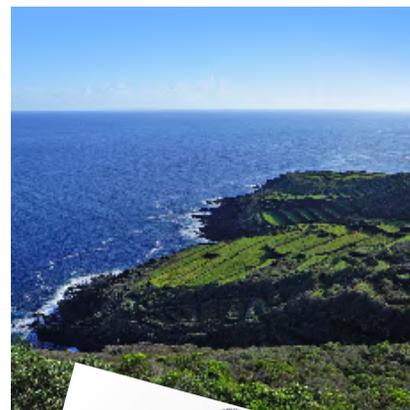
Il Passito di Pantelleria DOC "Giardino Pantesco" delle Cantine Pellegrino 1880 ci piace per il suo sapore intenso e fresco nonostante sia un vino dolce. La sapidità regalatagli dai venti che spirano dal mare e dal terreno vulcanico lo rendono un vino particolarmente interessante e di nerbo. Le uve zibibbo, coltivate ad alberello, vengono appassite sui "cannizzi" al caldo sole d'agosto e danno un elegante passito dai profumi intensi.

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 402627

È dalle uve zibibbo coltivate a Pantelleria che nascono i grandi vini dolci della famiglia Pellegrino, che a partire dagli anni '90 inizia il suo impegno, vicina ai contadini e alle loro famiglie per la produzione e la valorizzazione dei vini dell'isola. Le gesta d'amore di una delle più importanti famiglie del vino siciliano iniziano con la costruzione di una cantina in questo luogo dal fascino desertico e selvaggio.



*"Terra dove le viti e l'uomo crescono in simbiosi. Entrambi se ne stanno rannicchiati a terra, quasi inginocchiati al suolo per baciarlo"*

Una data, quella del 1880, volutamente riportata nel logo aziendale, che segna l'inizio di tutto per una storia che supera i centotrent'anni.

Il Passito di Pantelleria DOC "Giardino Pantesco" delle Cantine Pellegrino 1880 ci piace per il suo sapore intenso e fresco nonostante sia un vino dolce. La sapidità regalatagli dai venti che spirano dal mare e dal terreno vulcanico lo rendono un vino particolarmente interessante e di nerbo. Le uve zibibbo, coltivate ad alberello, vengono appassite sui "cannizzi" al caldo sole d'agosto e danno un elegante passito dai profumi intensi.

## NERO D'AVOLA IGT

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei  
VITIGNO: Nero d'Avola  
ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia  
FORMATO: cl.75  
GRADAZIONE: 13%  
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTI     
FASCIA DI PREZZO €€€€



cod. 402412