



Code: 74 22 54
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com

PELLEGRINO

1880

Produit:
Passito di Pantelleria

Producteur:
Cantine Pellegrino

Appellation:
Pantelleria



Italia
Sicilia

Désignation réglementée:
DOC-Dénomination d'Origine Typique
DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:
100% Zibibbo

Vinification:
Période de vendange : fin août à mi-septembre.
Pressurage doux des raisins frais et ajout de raisins secs Zibibbo. Fermentation à température contrôlée, suivie d'une mutage au vin et d'alcool rectifié. Élevage en cuves inox à température contrôlée pendant 5 mois

Notes de dégustation:
► **À l'oeil:** Jaune doré aux reflets ambrés

► **Au nez:** Intense et moyennement complexe, avec des notes modérées de fruits confits, accompagnées de douces fragrances de vanille et de notes fraîches d'agrumes

► **En bouche:** Doux, chaleureux et souple, caractérisé par une belle fraîcheur.

Suggestions d'accords:
À accompagner de biscuits secs traditionnels siciliens ; il se marie également parfaitement avec la ricotta, accompagnée de miel et de pignons de pin grillés. Servir entre 12 et 14 °C.

Teneur en sucre: 180 g/L **Taux d'alcool:** 15%
Statut: SL

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX