ORO DI PANTELLERIA
Specialità dell'Isola

Nesos

Passito di Pantelleria D.O.P

Dall'amore per Pantelleria, dal duro lavoro di intere generazioni e dagli intensi sapori e profumi che solo la nostra terra vulcanica riesce trasmettere, nasce questo 'nettare' fiore all'occhiello della produzione enologica italiana.
Dopo la lavorazione delle migliori uve Zibibbo raccolte appena mature e con la sapiente opera di appassimento delle stesse al calore del sole, prende corpo 'Nesos'ottimo vino da meditazione, naturalmente dolce e dal sapore vellutato. Servito preferibilmente in calici medi a tulipano ad una temperatura di 10-12 gradi non deluderà sicuramente il palato di chi lo degusta.

TUTTOFOOD AWARD 2013 CERTIFIED QUALITY winner

Riconoscimenti:
Qualità certificata (DOP,IGP,BIO)
premiata a Tuttofood 2013
Ho.Re.Ca Food&Beverage

c.da Kazzen 10 – 91017 Pantelleria (TP)
Tel/fax: +39 0923 911770 **E-Mail:** info@kazzen.it www.kazzen.it

Nesos

Passito di Pantelleria D.O.P

Scheda tecnica

Uve:	Zibibbo (Moscato di Alessandria) convenientemente appassite
Zona di produzione:	Pantelleria
Composizione del terreno:	terreno vulcanico
Produzione per ha:	40/50 q.li
Resa uva per vino:	30% - 40% massimo
Pinte per ettaro:	2500
Coltivazione:	ad alberello strisciante pantesco, coltivati manualmente
Età delle vigne:	50/60 anni
Periodo di raccolta:	seconda decade di agosto
Vinificazione:	raccolta manuale delle uve in cassette, una parte appassita su stuoie di canne. Lunga macerazione delle uve nel mosto, pigiatura e fermentazione molto lenta durante la quale si aggiunge a più riprese l'uva passa
Affinamento:	in sylos di acciaio per circa 13 mesi
Colore:	giallo dorato con riflessi ambrati
Profumo:	caratteristico di uva matura e candida
Sapore:	dolce aromatico con retrogusto mandorlato
Alcool:	14,00% in vol.
Zuccheri:	100/140 g/I
Acidità totale:	5 g/I
Produzione annuale in hl:	20
Longevità:	oltre 10 anni
Temperatura di servizio:	10 – 12 gradi
Abbinamenti:	dolci di mandorla e secchi , formaggi stagionati e piccanti