

Nesos

Passito di Pantelleria D.O.C.



Nesos Passito di Pantelleria



ORO DI PANTELLERIA
Specialità dell'Isola

Dall'amore per Pantelleria, dal duro lavoro di intere generazioni e dagli intensi sapori e profumi che solo la nostra terra vulcanica riesce a 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.

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

Kazzen S.r.l. - c.da Kazzen 10 – 91017 Pantelleria (TP)

Tel/fax: [+39 0923 911770](tel:+390923911770) E-Mail: info@kazzen.it www.kazzen.it

Nesos

Passito di Pantelleria D.O.C

Passito di Pantelleria D.O.C.

Uve	: moscato di Pantelleria convenientemente appassite
Colore	: giallo dorato con riflessi ambrati
Profumo	: caratteristico di uva appassita di frutta matura e di fichi secchi
Sapore	: dolce aromatico con retrogusto mandorlato
Alcol	: 14% in Vol.
Temperatura di servizio	: 8 – 10 gr.
Zuccheri	: 110/140 gr per litro
Acidità	: totale in acido tartarico minimo 5%
Produzione per ha	: 40/50 q; li
Resa uva in vino	: 30%-40%
Piante per ettaro	: 2.500 minimo
Coltivazione	: ad alberello strisciante pantesco
Periodo di raccolta	: seconda decade di agosto
Abbinamenti gastronomici	: dolci secchi da forno , dolci di mandorla Formaggi piccanti

ottimo vino da meditazione

