

# ISESI

## BIANCO PANTELLERIA DOC

*Da uva zibibbo coltivata ad alberello, Patrimonio Unesco, un vino bianco Pantelleria Doc, espressione autentica di questa terra unica.*



### UVE

Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco

### TERRITORIO DI ORIGINE

Isola di Pantelleria  
Contrade Sibà, Mueggen, Barone, Khamma

### TERROIR

**Terreno:** di origine vulcanica, ferroso, leggermente argilloso.

**Altimetria:** 300m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale nella prima decade di settembre  
Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura.  
Lungo affinamento su fecce fini.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** spiccate note di mela verde, pesca bianca, fiore di cappero e gelsomino, accompagnate da lievi sentori di salvia.

**Gusto:** secco, equilibrato, con una giusta morbidezza, piacevolmente sapido.

### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a portate di pesce e crostacei, come il pesce spada alla pantasca o i primi piatti a base di aragosta. Da gustare anche con piatti vegetariani, come il macco di fave o il tabulé di verdure. Servire a 8°-12°C.

### GRADO ALCOLICO

13% vol

### FORMATO

75 cl

