

MENHIR PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO D.O.P.

RICONOSCIMENTO:

Denominazione d'Origine Protetta "Pantelleria"
D.P.R. 11.08.1971 - G.U. 239 del 22.09.1971

VITIGNO:

Moscato d'Alessandria in purezza.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

15%

RESIDUO ZUCCHERINO:

14%

VINIFICAZIONE:

L'uva la cui raccolta avviene generalmente dopo la metà di agosto, viene fatta appassire naturalmente al sole su appositi stenditori per circa 4 settimane. La vinificazione avviene macerando l'uva passa ottenuta nel mosto di uve extramature fresche la cui seconda raccolta avviene la metà di Settembre con l'aggiunta di alcool per bloccare la fermentazione.

AFFINAMENTO:

In bottiglia per almeno 3 mesi.

FORMATO:

Bottiglia da cl 50.

DURATA:

Per diversi anni se conservato in ambiente non umido, lontano da fonti di luce e di calore.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e conservata in frigo, si conserva bene qualche mese.

ABBINAMENTI:

Duetta bene con dolci di frutta secca, crostate e biscotti secchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

DESCRIZIONE:

Menhir è un vino passito liquoroso, con una piccola aggiunta di alcool, figlio dell'isola di Pantelleria. È ottenuto dalla varietà Zibibbo che ha in sé tutto quanto racchiude questa splendida isola: sole, terra vulcanica, caldi venti africani. Le uve, dopo essere appassite al sole, vengono lasciate macerare nel mosto durante tutta la fermentazione che viene bloccata con una piccola aggiunta di alcool.

VALORI NUTRIZIONALI:

E=581KJ/139Kcal x 100 ml

INGREDIENTI:

Mosto di uve Pantelleria DOC, uva passa Pantelleria DOC, alcool, antiossidante ANIDRIDE SOLFOROSA.

