

2015 PELLEGRINO PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO 50 CL

ITALIEN, SICILIEN



Intens og behagelig

Vinen har en smuk gul farve med ravgule reflekser. Duften er intens med hints af tørret og kandiseret frugt. I smagen går den tørrede frugt igen efterfulgt af en varm, harmonisk og vedholdende eftersmag.

Pantelleria Passito Liquoroso nydes bedst til søde desserter og hårde oste. Det er selvfølgelig også tilladt at nyde den alene bare fordi, man har lyst. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne, Muscat of Alessandria eller Zibibbo, som de lokale kalder dem, plukkes tidligt ofte i august. De lægges til tørring på stråmåtter i solen i et par uger og vendes hver dag for at undgå, at de rådner. Derefter presses de og gennemgår temperaturkontrolleret gæring. Alkohol fra vin og tørrede Zibibbo-druer tilsættes under gæringsprocessen. Efter endt gæring hældes vinen på rustfrie ståltanke, som ligeledes er temperaturkontrollerede. Til sidst tappes vinen på flasker og frigives efter fire måneder til salg.

Om Producenten

Pellegrino blev grundlagt i 1880 af Carlo Pellegrino. Know-how og erfaring er gået i arv fra generation til generation. Både hvad angår arbejdet i vinmarken og selve vinfremstillingen.

I Marsala på øen Pantelleria ejer familien Pellegrino over 150 ha af de bedste vinmarker på øen, og her laver de Siciliens mest eftertragtede vine, som har modtaget flere priser. Pantelleria er en lille vulkansk ø ca. 85 km sydvest for Sicilien. Den er vindblæst og drueplukningen på øen er hårdt arbejde. Alt foregår nemlig ved håndkraft, der bruges ingen maskiner i markerne. Pellegrino er medlem af "Consortium for the safeguard and promotion of DOC wines of Pantelleria Island" og er derved med til at fremme vinproduktionen på Pantelleria.

91 point
DinVinGuide

91 point
Ekstra Bladet