

GRAPPA di Zibibbo di Pantelleria



ISOLA DI PANTELLERIA, PANTELLERIA ISLAND



Grappa di Zibibbo di Pantelleria in purezza

Profumo

L'apertura al naso offre spunti per riconoscere bergamotto, fico d'india, dattero, per poi passare a mandorla dolce e vaniglia.

Gusto

Al palato si presenta morbida, con buon equilibrio alcolico che ben lubrifica le pareti della bocca.

Retrogusto

All'ingresso in bocca fanno la loro presenza il fico ed i fiori d'arancio, per finire su un letto di fiori di bergamotto.

La temperatura ideale di degustazione è intorno ai 16 – 18° C.

Vendemmia 2003

Le vinacce, ottenute da uve Zibibbo di Pantelleria IGT, provengono dalle Aziende Vinicole Miceli Srl e Marco De Bartoli & C. Srl di Pantelleria, sono state selezionate, controllate e garantite da un sistema di tracciabilità di prodotto.

Bottiglie prodotte n°:
5.900

Grappa Zibibbo di Pantelleria in it's purity

Aroma

Initial nose impression begins with hints that point to bergamot, prickly pears, then sliding into sweet almond and vanilla.

Palate

It is soft to the palate and the alcohol is well-balanced, so that the mouth is well-lubricated.

Finish

Figs and orange blossom come to the fore on first impact, closing on a bed of bergamot flowers.

Ideal tasting temperature is about 16 – 18° C.

2003 Harvest

The pomace obtained from Zibibbo di Pantelleria IGT grapes is selected, controlled and guaranteed by a product traceability system, and is supplied by the Miceli Srl and Marco De Bartoli & C. Srl wineries of Pantelleria.

Bottles produced:
5.900

