

Nesos - Kazzen

Passito di Pantelleria DOC



Notes de dégustation :

Robe : chaude couleur ambrée et brillante.

Nez : intense de raisins et d'abricots secs, de fruits mûrs et de figues sèches.

Bouche : suave et légère, une belle acidité qui équilibre le côté sucré. Très bien équilibrée et harmonieuse, avec une finale persistante.

Accords mets-vin :

Vin de méditation, à déguster seul ou en accompagnement de desserts, de fromages persillés ou de foie gras.

Le saviez-vous ?

Pour créer le passito de Pantelleria, les plus belles grappes de zibibbo sont sélectionnées puis mises à confire au soleil pendant 20 jours.

 **Typologie** : Vin blanc liquoreux

 **Producteur** : Kazzen

 **Zone de production** : Pantelleria, au large de la Sicile.

 **Cépage** : 100% raisins Zibibbo aussi appelé Moscato d'Alexandrie.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 14% Vol.

 **Température de service** : 12-14° C

