

Pantelleria Bianco - Kazzé - Kazzen Pantelleria DOP



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille intense.

Nez : parfumé, très aromatique et très fruité, typique du *moscato*.

Bouche : très fraîche avec une bonne acidité. Un vin élégant.

Accords mets-vin :

Idéal à l'apéritif, comme avec des plats de poisson et de viandes blanches.

Le saviez-vous ?

Pantelleria est une île volcanique qui a conservé son aspect sauvage, située entre la Sicile et la Tunisie.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Kazzen



Zone de production : Pantelleria, au large de la Sicile



Cépage : 100% zibibbo, moscato d'Alexandrie



Garde : 2 ans



Degré alcoolique : 12% Vol.



Température de service : 7-8° C

