

Anemos

Moscato Liquoroso di Pantelleria



ORO DI PANTELLERIA
Specialità dell'Isola



Pantelleria Moscato Liquoroso D.O.C

Ottimo vino da compagnia e da dessert ma così straordinario da sorseggiare nelle notti luminose, seduti davanti al mare che ribolle di sprazzi fosforescenti, con le spalle appoggiate alla roccia calda del sole splendente del Mediterraneo.

Dalle uve zibibbo nasce questo vino dal caratteristico profumo di uva matura, giallo dorato, dal sapore dolce aromatico e con retrogusto mandorlato.

Si abbina a dolci di mandorla e formaggi stagionati. Servire a temperatura di 10-11 gradi.

Kazzen S.r.l. - c.da Kazzen 10 – 91017 Pantelleria (TP)

Tel/fax: [+39 0923 911770](tel:+390923911770) E-Mail: info@kazzen.it www.kazzen.it

Anemos

Moscato Liquoroso di Pantelleria

Moscato Liquoroso D.O.C.

Uve	: Moscato di Pantelleria
Colore	: giallo dorato;
Profumo	: caratteristico di uva matura
Sapore	: dolce aromatico con retrogusto mandorlato
Alcol	: 15% in Vol.
Zuccheri	: 100/110 gr per litro
Acidità	: totale in acido tartarico minimo 4,5 per litro
Produzione per ha	: 40/50 q.li
Resa uva in vino	: 70%
Piante per ettaro	: 2.500 minimo
Coltivazione	: ad alberello strisciante pantesco
Periodo di raccolta	: seconda decade di agosto /prima decade di settembre
Temperatura di servizio	: 10 – 11 gr.
Abbinamenti gastronomici	: dolci di mandorla , formaggi stagionati

ottimo vino da meditazione e da dessert

