

Kazzè

Pantelleria Bianco
Denominazione di Origine Controllata



ORO DI PANTELLERIA
Specialità dell'Isola



Kazzè nasce dalle uve delle viti zibibbo ad alberello basso pantesco, protette dai venti fra i muretti dell'Isola.

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo caratteristico di uva zibibbo, aromatico, avvolgente e persistente.

Di alta qualità e struttura, ottimo anche per aperitivi, è ideale per accompagnare piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e piatti di carni bianche. Servire a 8° -10

Milano
2014

Top Hundred 2014

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

Kazzè

Pantelleria Bianco
Denominazione di Origine Controllata

Vino Pantelleria Bianco D.O.C.

Uve	: zibibbo
Colore	: giallo paglierino
Profumo	: caratteristico di uva zibibbo aromatico e persistente
Sapore	: aromatico con retrogusto mandorlato
Alcol	: 12,5% - 13,00% in Vol.
Acidità	: totale in acido tartarico minimo 5,5 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	: prima e seconda decade di settembre
Temperatura di servizio	: 8 – 10 gr.
Abbinamenti gastronomici	: aperitivo – piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e piatti di carni bianche

