

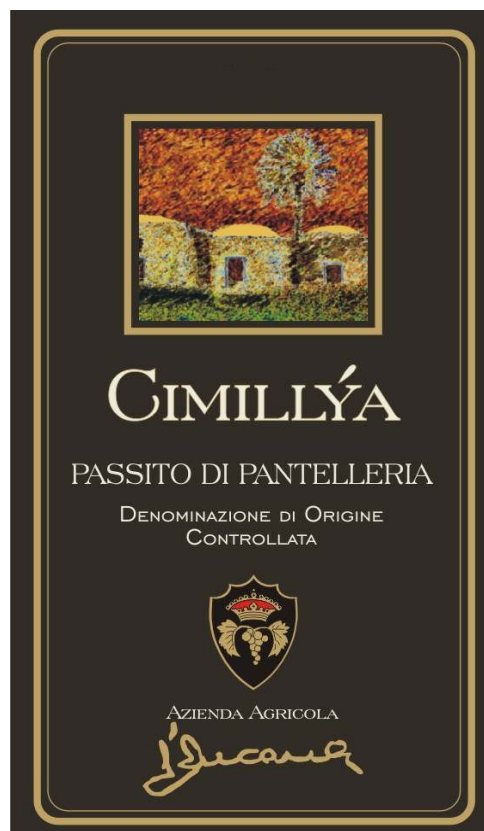
AZIENDA AGRICOLA D'ANCONA



## CIMILLYÁ

### PASSITO DI PANTELLERIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNO	Zibibbo 100% (Moscato di Alessandria)
DENSITA' DI COLTIVAZIONE PER ETTARO	Max 2500
TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO	Alberello strisciante all'interno di una conca, con potatura a sperone corto
TIPOLOGIA DI TERRENO	Vulcanico
TIPO DI GRAPPOLO	Spargolo, con acini grossi e carnosì, giallo, ricco di pruina
VENDEMMIA	Manuale, intorno alla metà di agosto, nelle zone più precoci dell'isola
RESA PER ETTARO	40 – 50 q.li
RESA UVA – VINO	35% max 40%
APPASSIMENTO AL SOLE	30 – 35 giorni - 60% gradazione zuccherina
MACERAZIONE	Per 30 giorni minimo, a freddo, in acciaio, con continui rimontaggi.
FERMENTAZIONE	In acciaio a temp. controllata, con lieviti selezionati. Circa 40 gg.
AFFINAMENTO	In acciaio per 24 mesi e in bottiglia per altri 3-6 mesi minimo
ANALISI CHIMICA	Alcol 14% vol. – Ac. Tot. 4,5 – Estratto secco 26 gr/l. – Residuo zucch. 12%..
ANALISI SENSORIALE	Colore dorato molto intenso, tendente all'ambrato più o meno carico. Aroma molto intenso ed inebriante, sapore dolce, vellutato, morbido e caldo al palato, pieno e persistente, tipico dell'uva appassita, con note di pesca, albicocche, mandorle, e fichi.
ABBINAMENTI	Ottimo con i dessert, pasticceria secca e dolci di mandorle, formaggi importanti stagionati e miele. Molto particolare con cioccolato al peperoncino o crostini di bottarga; da gustare anche da solo come vino da meditazione. Temperatura di servizio: 14° – 16°.