



Zona di produzione

“ *Dietro l'isola* “ è il nome della località *dell'isola di Pantelleria* dove sono situati i vigneti dai quali deriva questo passito, frutto di una selezione di uva Moscato di Alessandria (*Zibibbo*).

Terreno e sistema di allevamento

Le viti allevate ad *alberello pantesco*, sono coltivate sul terreno vulcanico sciolto, posto a 300 metri s.l.m.

Tecnica di produzione

La *prima vendemmia* inizia a metà agosto e l'uva, posta ad appassire al sole sugli *stenditoi*, vi rimane per una ventina di giorni. Durante questo periodo viene girata e scelta più volte manualmente, per favorire il migliore appassimento.

Verso la metà di settembre avviene la *seconda vendemmia* o raccolta dell'uva fresca. Questa viene pigiata delicatamente insieme all'uva “*passolata*” selezionata ancora una volta con accuratezza da mani pazienti. Macerazione e fermentazione coincidono almeno in parte della loro durata ed avvengono in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata.

Il passito, raggiunto l'equilibrio tra alcol e zuccheri e la concentrazione aromatica desiderata, sosta per otto mesi in tini d'acciaio, per poi continuare ad affinarsi in bottiglia per altri tre mesi.

Quantità prodotta

Circa 8000 bottiglie da 50cl

Note organolettiche

Il colore è solare: giallo dorato con riflessi ambra.

Al profumo emergono intense le note iniziali di albicocca e pesca, che continuano poi con fichi secchi, frutta candita e miele fino ad arrivare a note mediterranee balsamiche.

Al gusto si ripropongono netti i sentori avvertiti al naso; e pieno, equilibrato, intenso e soprattutto elegante.

La lunghezza finale e la persistenza del retrogusto fanno sì che le sensazioni provate non si scordino in breve periodo di tempo

Enologo

Dott.re Donato Lanati

SALVINO GORGONE