

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Carole Bouquet

NOME DEL VINO
Carole Bouquet Sangue D'Oro
Passito di Pantelleria

DENOMINAZIONE
Pantelleria DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Contrada Serraglia - Pantelleria

VINIFICAZIONE
Una volta effettuata la selezione, le uve sono poggiate a terra affinché seguano il naturale processo di asciugatura al sole. Questa operazione è definita anche "appassimento". Dopo 2 o 3 settimane dal processo di asciugatura naturale, i grappoli sono aggiunti a un vino di fermentazione per poi passare alla fase di inzuccheratura.

AFFINAMENTO
Dopo le varie fermentazioni e una volta chiarificato, il vino viene imbottigliato.

VITIGNO/I
100% Moscato d'Alessandria
(Zibibbo)

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE

ALTITUDINE

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
Piante secolari

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Ricco di qualità, composto al 70% da pietra vulcanica e al 30% da argilla e limonite.

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI
50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
11°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
-

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP
E9075