

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Martinez

NOME DEL VINO

Martinez Jemara Passito di
Pantelleria DOP

DENOMINAZIONE

Passito di Pantelleria Dop

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Isola di Pantelleria

VINIFICAZIONE

L'uva la cui raccolta avviene generalmente dopo la metà di agosto, viene fatta appassire naturalmente al sole su appositi stenditori per circa 4 settimane. La fermentazione avviene macerando l'uva passa ottenuta nel mosto di uve extramature fresche la cui seconda raccolta avviene la metà di Settembre.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 3 mesi.

VITIGNO/I

100% Moscato d'Alessandria

ALLEVAMENTO

non disponibile

ESPOSIZIONE

non disponibile

ALTITUDINE

non disponibile

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

non disponibile

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

non disponibile

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

non disponibile

RESA PER ETTARO

non disponibile

ENOLOGO/CONSULENTE

non disponibile

FORMATI DISPONIBILI

50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

7500

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

T180