

# 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

**ETÁ 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