



TUA RITA

# SESE

*Passito di Pantelleria*



*SESE nasce da un'emozione,  
l'incontro con il sole, il vento, il mare, i profumi di questa terra, spesso estremi,  
che penetrano dentro e raccontano come armonicamente possano donare  
frutti meravigliosi.*

*La nostra passione per l'isola è racchiusa in questo passito.  
SESE è testimone dell'amore per Pantelleria.*



*Dai nostri vigneti di Pantelleria, con la collaborazione di Vinisola, e il supporto  
di Antonio D'Aiotti, ecco il nostro passito.*

**Area di produzione:** Isola di Pantelleria

**Denominazione:** DOP – Denominazione di origine protetta

**Prima annata di produzione:** 2016

**Cépages:** 100% Zibibbo

**Sistema d'allevamento:** alberello

**Terreno:** Origine vulcanica

**Produzione media:** 1.000 bottiglie/anno

**Vendemmia:** A mano, seconda quindicina di Agosto

**Vinificazione:** Dopo la raccolta, le uve vengono adagiate sulle stuoie ad asciugare per circa 10 giorni. Dopo la pressatura il mosto viene lasciato fermentare lentamente a temperatura controllata fino all'arresto naturale della fermentazione.

**Affinamento:** In acciaio per 12 mesi

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Formati:** 0,500 lt in cartone da 6 bottiglie

**Etichetta:** Disegno di Raffaele De Rosa

