

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'Aietti, 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

