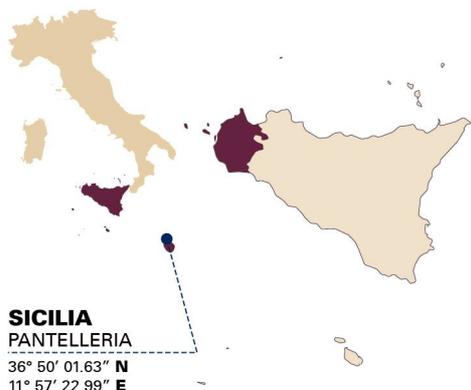




LAGO DI VENERE

PANTELLERIE (TP) / SICILIA



SICILIA
PANTELLERIA
36° 50' 01.63" N
11° 57' 22.99" E

Lago di Venere nasce nel 2001 da uve zibibbo provenienti da Pantelleria. Il progetto fortemente voluto dalla Meregalli Giuseppe S.r.l. è seguito da Lorenzo Peira, noto enologo già conosciuto per altri passiti prodotti al Sud. Le uve vengono raccolte dopo un appassimento in pianta e vengono poi portate nelle cantine in Sicilia per iniziare la lavorazione. All'enologo era stato richiesto un vino che avesse sia la grande struttura di un passito sia la freschezza di un sauternes e possiamo tranquillamente affermare che il risultato non ha disatteso le aspettative.



ANNO DI FONDAZIONE
1996



ESTENSIONE TERRITORIO
90 Ha



ENOLOGO
FILIPPO DI GIOVANNA
ANTONIO D'AIETTI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
1,500,000



VITIGNI
ZIBIBBO



TIPOLOGIA

Vino bianco dolce – DOC Moscato di Pantelleria liquoroso



ZONA DI PRODUZIONE

Isola di Pantelleria



VITIGNO

Zibibbo 100%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta in cassetta delle uve al giusto grado di maturazione, una parte delle quali viene posta ad appassire su stuoie di canna. Lavorazione delle uve fresche e delle uve appassite. Fermentazione controllata del mosto ottenuto. Aggiunta di alcool di vino a fine fermentazione.



COLORE

Giallo dorato intenso.



PROFUMO

Ampio ed etereo tipico dell'uva moscato, con sentori dolci di frutta e miele.



SAPORE

In bocca è persistente, fresco e delicato.



ABBINAMENTI

Vino da meditazione.

