

JEMARA PASSITO DI PANTELLERIA D.O.P.

RICONOSCIMENTO:

Denominazione d'Origine Protetta "Pantelleria"
D.P.R. 11.08.1971 - G.U. 239 del 22.09.1971

VITIGNO:

Moscato d'Alessandria in purezza.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

14%

RESIDUO ZUCCHERINO:

13,5%

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.

FORMATI:

Bottiglia da cl 50.

DURATA:

Per diversi anni se conservato in ambiente non umido, lontano da fonti di luce e di calore.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a fungo e conservata in frigo, si conserva bene qualche settimana.

ABBINAMENTI:

Duetta bene con dolci di frutta secca, crostate e biscotti secchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

14-16 °C.

DESCRIZIONE:

Jemara è un passito naturale, senza alcool aggiunto, figlio dell'isola di Pantelleria, dove viene sviluppato tutto il processo produttivo fino all'imbottigliamento, come previsto dal disciplinare di produzione. È ottenuto dalla varietà Zibibbo che ha in sé tutto quanto racchiude questa splendida isola: sole, terra vulcanica, caldi venti africani. Le uve, dopo essere appassite al sole, vengono lasciate macerare nel mosto durante tutta la fermentazione conferendo inconfondibili note dolci e mielate.

