



Magico 2015

Cantina: Abbazia San Giorgio

Denominazione: Passito di Pantelleria DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Zibibbo

Denominazione: Passito di Pantelleria DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.500 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Acciaio - 6 mesi in Barrique

Abbinamenti: Formaggi Erborinati, Pasticceria secca

Bottiglie prodotte: 1000

Invecchiamento: fino al 2022

Decantazione: No

Descrizione vino

Passito di Pantelleria DOC da uve Zibibbo, allevato ad alberello, e facente parte del patrimonio dell'UNESCO tra i beni immateriali dell'umanità. Definito da alcuni come il vitigno che non muore mai. Questa opera d'arte dell'azienda Abbazia San Giorgio deriva da vitigni di Zibibbo di oltre 60 anni che sorgono sul territorio vulcanico tipico della zona, scarso in sostanza organica ma ricco di micro-elementi. Prodotto secondo le regole rispettate dai vini biologici e secondo le regole dell'agricoltura biodinamica, la lavorazione del Magico inizia la seconda metà di agosto. I grappoli dopo una prima selezione sul campo vengono stesi al sole ad appassire. Dopo circa 8 giorni si girano per un appassimento uniforme e trascorsi ancora altri 8 giorni circa l'uva ormai appassita viene portata in cantina e vinificata. Al termine della lavorazione il vino Passito ottenuto contiene un residuo zuccherino di 12,00 gr/l. Dopo aver trascorso 12 mesi in acciaio e 6 in barrique viene imbottigliato.

Note di degustazione

Il Magico di Abbazia San Giorgio è un vino da meditazione e come tale si degusta a fine pasto. Accompagna egregiamente formaggi erborinati o a pasta dura. Ma anche alcuni tipi di dolci, in particolare la pasticceria secca.