

YANIR PASSITO DOC Miceli

Yanir è un vino dessert siciliano di Miceli prodotto con uve Moscato di Alessandria sull'Isola di Pantelleria. Si presenta con un colore ramato con riflessi ramati. Ha un sapore di agrumi con note balsamiche e speziate.

Descrizione: YANIR, misteriosa divinità punica, racchiude il fascino e le contraddizioni della terra da cui nasce: Pantelleria. Così come il suo mare, ricco, profondo, ammaliante, piacevole e complesso allo stesso tempo.

Temperatura di servizio: 14°C sui formaggi e sul dessert, 16°-18°C come vino da meditazione

Zona di produzione: Sicilia - Isola di Pantelleria

Sistema d'allevamento: Alberello Pantesco strisciante

Tipo di potatura: Corta

Densità d'impianto: 2.500 Piante/ha

Terreno: Vulcanico

Esposizione dei vigneti: Terrazzati

Vendemmia: Media/Precoce

Vinificazione: Raccolta in cassetta delle uve. Appassimento di parte di esse in stuoie di canna. Macerazione delle uve nel mosto, pigiatura e fermentazione molto lenta. Aggiunta di alcool di vino a fine fermentazione.

Affinamento: In barriques di rovere per 12 mesi

Gradazione: 15% Vol.

Enologo: Antonio D'Aietti

Aspetto visivo: Ramato con riflessi dorati

Olfatto: Ampio, di agrumi, balsamico, leggermente speziato

Gusto: Complesso, persistente, pieno, vellutato, fresco

