




**MICELI**

 Italia, Sicilia

**Pantelleria Bianco DOC YRNM**  
Denominazione di Origine Controllata



Lo Zibibbo, anche detto Moscato d'Alessandria, è l'emblema dell'isola di Pantelleria, quel meraviglioso ed unico fazzoletto di terra, più vicino al continente africano che all'Italia, circondato dal caldo mare Mediterraneo e sferzato dal vento, dove quest'uva è coltivata ad alberello, proprio per riuscire a catturare tutto il calore del sole e della terra. Questa varietà di uve, caratterizzata da un'intensa carica aromatica elegante e seducente, dà vita a vini di grande piacevolezza, estremamente bevibili e fragranti. Yrnm è il nome con cui i Fenici chiamavano Pantelleria e Miceli, con questa accattivante versione secca di Zibibbo, ha voluto omaggiare questa bellissima isola.

Color paglierino dorato, rivela un intrigante bagaglio aromatico fatto di fiori estivi e frutta matura, fiore di capperi e pesca su tutti. Assaggio coerente, di particolare finezza e struttura, fresco e con lunga persistenza.

Perfetto come aperitivo se servito intorno ai 12°, accompagnerà egregiamente piatti a base di pesce e crostacei crudi o al vapore e stupirà con la Burrata.

**PRODUTTORE:** Miceli

**CATEGORIA:** Vino Bianco

**VITIGNO:** Zibibbo

**DENOMINAZIONE:** Pantelleria DOC

**REGIONE:** Sicilia

**ZONA DI PRODUZIONE:** Isola Di Pantelleria

**GRADAZIONE:** 13%

**TEMP. MIN DI SERVIZIO:** 10 °C

**TEMP. MAX DI SERVIZIO:** 12 °C

**ABBINAMENTO:** Formaggi, Pesce, Primi

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

