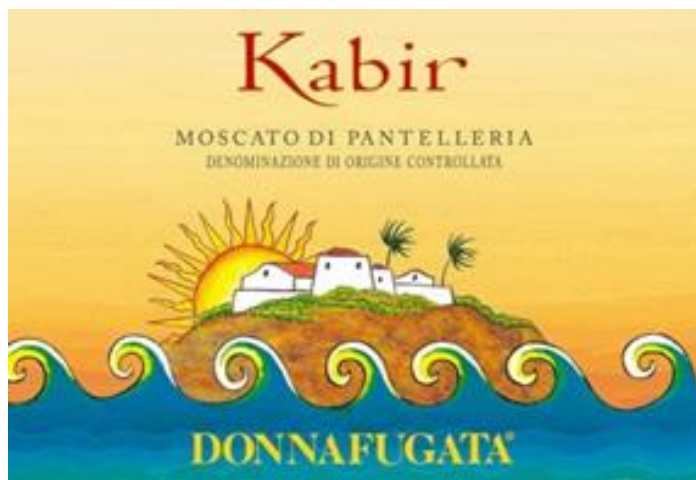


**Denominazione**

Moscato di Pantelleria Doc

Varietà

Zibibbo

Zona di produzione

Sicilia Sud Occidentale - Isola di Pantelleria

Affinamento

Affinamento in vasca per tre mesi e cinque mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

A tavola

Da abbinare con acciughe, formaggi caprini, gelati e dolci alla frutta. Da provare con bottarga e pesci affumicati (tonno, pesce spada). Servire in calici di media grandezza; aprire al momento e servire a 12° C.

Dati analitici

alc 11.5% vol Acidità totale: 7.3pH: 3.3



Dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2024 si caratterizza per un bouquet ampio di agrumi e frutta tropicale (frutto della passione), sentori di zagara ed erbe aromatiche.

In bocca riecheggiano le note fruttate e dolci bilanciate da freschezza e mineralità. Ha un finale dolce e persistente