

25 > SICILIA - CANTINE PELLEGRINO

Zibibbo e Marsala profumi di Sicilia

Le Cantine Pellegrino, fondate nel 1880, da sempre puntano sul primato della terra come dimostrano le aziende agricole di proprietà che si estendono per 157 ettari nelle zone più vocate della Sicilia occidentale. La società dispone di tre unità operative: la moderna cantina di vinificazione dei vini da tavola a marchio Duca di Castelmonte in contrada Cardilla, alla periferia di Marsala, la splendida cantina sull'isola di Pantelleria dove si producono i Moscati e i Passiti, e la cantina storica nel centro di Marsala con una capacità totale di 180.000 ettolitri. Tre strutture all'avanguardia che seguono sistemi di gestione della qualità e ambientale riconosciuti e certificati a livello comunitario. Qui prendono vita tre fra i vini più richiesti e "gettonati" allo stand Pellegrino di Vinitaly. Lo Zibibbo **Gibelè** Duca di Castelmonte dal profumo intenso di agrumi, glicine e gelsomino è ottimo come aperitivo o con gli antipasti di pesce. Il Passito di Pantelleria **Nes**, 100% Moscato di Alessandria (o Zibibbo), evoca sentori di fichi secchi, albicocche e miele e in bocca si scopre morbido e armonico. Il **Marsala Riserva 1997**, che ha ottenuto la gran menzione all'ultimo Concorso enologico internazionale di Vinitaly, invecchia per ben 12 anni in botte di rovere di Slavonia e si accompagna, oltre che ai dolci, anche a formaggi di alta stagionatura.

Duca di Castelmonte
Nes, Passito di Pantelleria
Doc 2008

Duca di Castelmonte
Gibelè, Zibibbo Secco
Igt Sicilia 2009



Carta d'identità

Anno di fondazione: 1880

Ettari vitati: 157

Principali vitigni: Grillo, Inzolia, Catarratto, Chardonnay, Nero d'Avola, Syrah, Zibibbo, Malvasia

Bottiglie/anno: 6.900.000

Proprietà: famiglie Alagna e Tumbarello

Indirizzo: Via del Fante, 39

Marsala (Trapani)

☎ 0923.71.99.11

✉ info@carlopellegrino.it

www.carlopellegrino.it

GIBELÈ

Uve: Zibibbo. Affinamento in tini d'acciaio per 4 mesi

Gradi: 13% vol.

Bottiglie: 53.000

NES

Uve: Moscato di Alessandria o Zibibbo. Affinamento in acciaio per 8 mesi. **Gradi:** 14,5% vol.

Bottiglie: 50.000

MARSALA 1997

Uve: Grillo 70%, Catarratto 30%. Affinamento in botte di rovere di Slavonia per 12 anni

Gradi: 19% vol.

Bottiglie: 9.000

Pellegrino
Marsala Vergine
Riserva Doc 1997

Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it