

Nom	Passito di Pantelleria Sese
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Tua Rita
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, doux, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Cépages	100% zibibbo
Description	En 1984, Rita Tua et son mari Virgilio achètent un domaine avec 2 ha de vignobles à Suvereto. Au départ, ils ne pensaient certainement pas à en faire un domaine prestigieux, mais les soins méticuleux portés à ce petit vignoble leur ont rapidement valu le statut de culte en Toscane. Devant ce joli succès, ils achètent d'autres vignobles pour arriver en 2014 à 30 ha. Au décès de Virgilio, en 2010, sa fille Simena et son mari Stefano Frascolla en reprennent la gestion. Depuis, la réputation du domaine a fait le tour du monde. Leur vin de base est le 'Rosso dei Notri', une IGP particulièrement savoureuse issue de sangiovese, cabernet sauvignon, merlot et syrah. Le 'Perlato del Bosco' est une IGP 100 % sangiovese. Le 'Giusto di Notri' peut être considéré comme la référence du domaine, un assemblage bordelais tout simplement éblouissant de cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. La gamme comporte encore un pur syrah et un pur merlot ('Redigaffi'). Ces deux derniers vins figurent parmi les meilleurs d'Italie, et même du monde. Pas vraiment bon marché, ils sont cependant d'une incroyable complexité et intensité et surtout idéalement équilibrés avec une finale qui n'en finit pas. A Pantelleria, île volcanique située entre la Sicile et l'Afrique, Stefano et Simona possèdent 2 hectares de vignes et ne produisent que 2000 bouteilles par an. Le cépage est le zibibbo, prince parmi les cépages aromatiques. Les vignes sont assez basses et modelées par le vent, sur de petites terrasses bordées de murs en pierre de lave.
Servir sur	desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas'
Origine	Pantelleria, sol volcanique.
Vendange	Fin août
Vinification	Après la récolte, les raisins sont placés sur les nattes pour sécher pendant environ 10 jours. Après pressurage, le moût est mis à fermenter lentement à température contrôlée jusqu'à ce que la fermentation s'arrête naturellement.
Elevage	12 mois en inox
Analytique	Alc. 14%
Production	1.000 bouteilles

