73	1	lug-10	EVEN GOL	PRO PRO PUTT PELLEGRINO		
13		iug-10	10 000			
200	0	15°	PRO			XXX
200	9	10	DUTT			
€ 9,	0	esselung	NO	PANTELLE PLA		
€ 3,	U	esseiding	ME			
DOC	PANTELLERIA PASSITO LIQUOROSO PASSITO LIQUOROSO			TIPOL PASSITO LIQUOPOSO	TINTO GUARDA	
IGT	LVIAI	LLLLINA I	ASSITO LIQUOROSO	OGIA PASSITO LIQUOROSO	FERMO	XXX
persistenz 1	1 acidità 1-5 2,5	giudizio Z	vitigni	Commento breve .	MOSSO	
		1-5 Z	ZIBIBBO		FRIZZANTE	
		Z			SECCO	
		6.7 Z			ABBOCCATO	
		Z			DOLCE	XXX





- Quando sentite parlare di Zibibbo, Moscato di Pantelleria o Moscato d'Alessandria, in realtà si tratta dello stesso vitigno, che assume nomi diversi secondo la zona di provenienza, anche i vini hanno gli stessi nomi. I profumi e sapori sono tipici dei vini aromatici. Se ne può avere un'idea masticandone l'uva il frutto fresco, ed assaporando gli aromi retrolfattivi, cioè quelli che si possono notare attraverso il palato dopo la masticazione. Sono aromi di miele, madorla ed albicocca, e frutta secca. A me personalmente ricorda i fichi secchi, quelli che nella mia infanzia ci facevano avere i nostri parenti dal Salento. Al mio paese, in provincia di Lecce, ricordo le terrazze delle case con delle quantità di ripiani con sopra i fichi secchi, ogni tanto dovevano essere girati. Mi piace pensare che anche il vino Zibibbo essendo prodotto con uve lasciate seccare su dei graticci all'aria aperta assorba dal sole gli stessi aromi. Ovviamente non è così, possono influire il terreno, l'aria, la vicinanza con il mare, non certo i raggi solari. Però io sono romantico e mi piace l'idea che l'uvetta e i fichi si abbronzino sotto lo stesso sole per dare aromi simili. Per i più tecnimi e prosaici quegli aromi sono dati da molecole chiamate "Terpeni", ma non è il caso di approfondire l'argomento.

Il nome Zibibbo è chiaramente di origine araba. In Tunisia esiste una località chiamata capo Zebib.

Colore dorato intenso. Aromi di frutta secca.

In bocca la dolcezza è ottimamente bilanciata da una gradevole acidità. Leggermente sapido. Lunga persistenza sia olfattiva che gustativa.

Gli abbinamenti migliori sono con pasticceria da forno, molto intriganti con formaggi erborinati o foie gras.

Pessimo l'abbinamento con lo zuccotto, peccato, forse questo ha influito sulla votazione finale, in tutte le altre occasioni che habbiamo provato un passito della stessa azienda il voto non è mai stato inferiore al 7.