

PANTELLERIA DOC: I VINI VULCANICI DA VITICOLTURA EROICA



La coltivazione della vite sull'isola di Pantelleria ha modellato nel tempo il paesaggio realizzando uno dei contesti agricoli più suggestivi al mondo ed è il risultato straordinario di un'agricoltura che, assecondando la natura, ha saputo realizzare un primato d'eccellenza viticola, studiata ed ammirata in tutto il mondo.

Emblema di questo sapere che si è tramandato tra i contadini panteschi, di generazione in generazione, è **la Pratica Agricola della Vite ad Alberello tutelata dall'UNESCO**, che permette di ottenere produzioni enologiche di pregio, a partire dal Passito, vino con caratteristiche uniche in tutto il panorama del Mediterraneo.

Martedì 17 aprile alle ore 16.15 presso il Palcoscenico Sicilia (Padiglione 2) di Vinitaly, si parlerà di tutto questo nel **seminario degustazione “Pantelleria DOC: i vini vulcanici da viticoltura eroica” organizzato dal Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini DOC dell'Isola di Pantelleria**. L'incontro sarà moderato dal giornalista Andrea Gabbrielli appassionato conoscitore dell'isola, e vedrà la partecipazione di Benedetto Renda, presidente del Consorzio dei Vini DOC di Pantelleria, Salvatore Gino Gabriele, Sindaco di Pantelleria e Presidente del Parco Nazionale dell'Isola di Pantelleria, Antonio Rallo Presidente del Consorzio Doc Sicilia.

Nel corso dell'incontro è prevista la degustazione guidata di una selezione di vini delle aziende aderenti al consorzio:

- Shalai Moscato Spumante Millesimato 2016 - Vinisola
- NES – Passito naturale di Pantelleria 2016 - Carlo Pellegrino
- Ben Ryè Passito di Pantelleria DOC 2015 - Donnafugata;
- Bukkuram Passito di Pantelleria DOC 2012- Marco De Bartoli
- Kamma Passito di Pantelleria DOC 2009 - Salvatore Murana