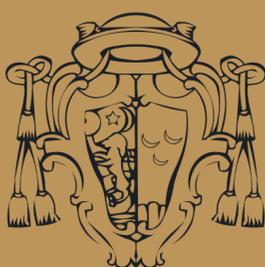


ABRAXAS

PANTELLERIA



TENUTE
Sudieri
PANTELLERIA

La cantina

Abraxas affonda le sue radici nella millenaria tradizione agricola dell'isola di **Pantelleria**, perla nera del Mediterraneo e territorio privilegiato per la produzione di vini unici ed esclusivi, come il **Passito**.

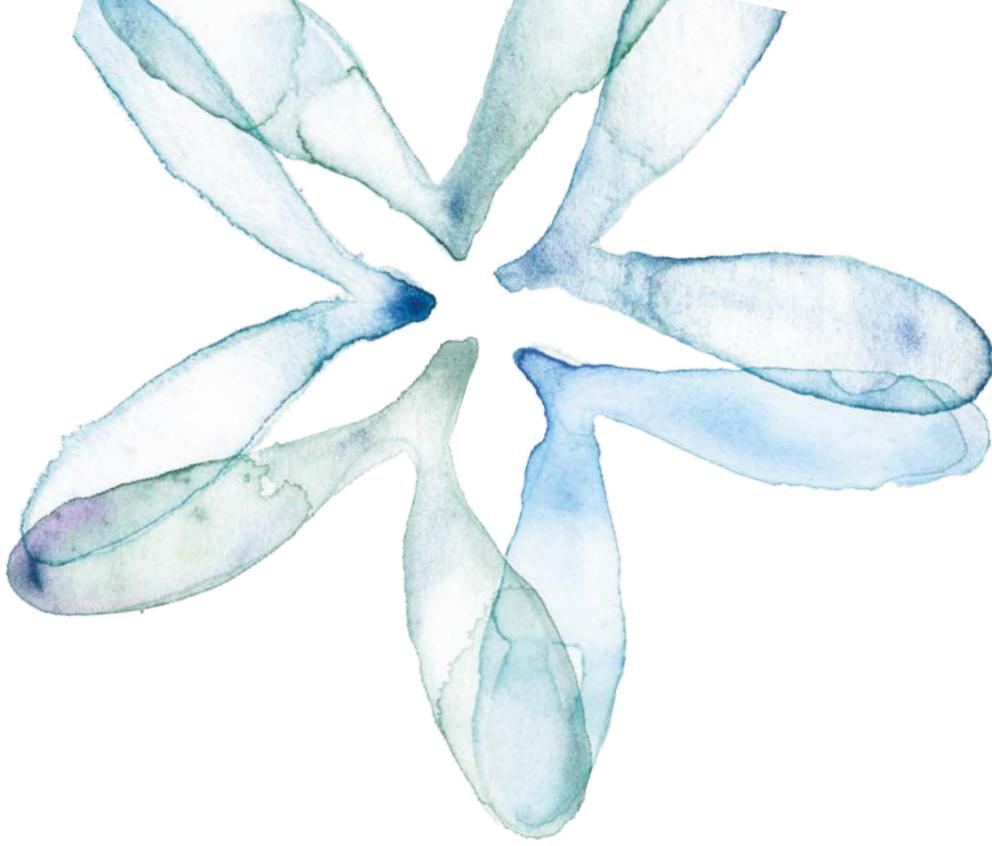
Tra le cantine più apprezzate dell'isola, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ottenuti in ambito nazionale ed internazionale, **Abraxas** oggi torna a splendere grazie all'impegno della famiglia Scudieri, che con il progetto "**Tenute Scudieri**" vuole valorizzare e promuovere le eccellenze territoriali ed enogastronomiche della Sicilia e di tutto il territorio nazionale, con una vision orientata al rispetto delle tradizioni agricole, al recupero e alla conservazione delle colture e degli **allevamenti autoctoni** e alla **sostenibilità ambientale**. La cantina **Abraxas** è la più alta dell'isola e sorge a circa 600 metri di altezza, adagiata sui pendii di Montagna Grande e costruita secondo l'antica tradizione vinicola pantasca per esaltare tutta la qualità dei nostri vini ed assicurare un processo di maturazione efficace. Dalla coltivazione dei vitigni, fino alla vinificazione e all'imbottigliamento: **tutto il processo avviene sull'isola di Pantelleria**.

DON
ACHILLE



Prosit – DON ACHILLE
PANTELLERIA PASSITO DOC 2008

Dal colore giallo dorato con riflessi ambrati limpido, con sensazioni olfattive di albicocca, uva passa e fichi secchi, vaniglia. Al gusto si presenta dolce perfettamente equilibrato con retrogusto di avvolgenti note di frutta secca, lungo e persistente. Da abbinare al Tumma ma anche a formaggi erborinati e dessert come il bacio pantesco, cioccolato e pasticceria secca. Ottimo anche come vino da meditazione.



Prosit – ALSINE

PANTELLERIA BIANCO DOC 2021

Dal colore giallo paglierino, limpido e trasparente. Al naso rivela una fragranza di profumi floreali come ginestra, magnolia, profumi fruttati come albicocca, mela, frutti tropicali. In bocca è pieno, fresco e morbido fino alla chiusura con una spiccata salinità. Da abbinare ai primi piatti come pasta all'ammogghio, insalata pantesca ma anche con piatti a base di pesce sia al forno che arrostiti e formaggi.



OXALIS



Prosit – OXALIS

SICILIA VENDEMMIA TARDIVA DOC 2021

Rosso porpora riflessi violacei e limpido. Regala molteplici sensazioni olfattive: dalla frutta rossa note di fragole e cassis, alla confettura secca, note balsamiche e speziato. In bocca corposo, molto persistente, leggermente tannico, equilibrato sia per tannicità che freschezza. Da abbinare a piatti con portate forti a base di selvaggina, stufati e formaggi invecchiati. Si presta alla meditazione ed alla buona compagnia.





Prosit – RESEDA
SICILIA ROSATO DOC 2021

Dal colore rosato tenue e limpido. Al naso un arcobaleno di sentori come ciliegia, fragola, anguria e sfumature di violetta e geranio. Al gusto è fresco, acidulo, morbido, con un ampio e ricco quadro aromatico, che ricorda le sensazioni olfattive. Ben equilibrato. Ampia versatilità di abbinamento: dai formaggi freschi, alla pizza, ai primi piatti a base di pesce. Può essere utilizzato anche come aperitivo o vino da festa e da compagnia.



SABJ



Prosit – SABJ

SICILIA NERO D'AVOLA DOC 2021

Dal colore rosso chiaro e limpido. Al naso si svela un profumo di ciliegia carnosa e possente, dalla mora al ribes, alla dolcezza del cassis in confettura molto gradevole. Al gusto ottimo equilibrio tra tannicità e morbidezza, tendenzialmente morbido, non tannico con retrogusto che richiama molto le sensazioni olfattive. Ben equilibrato. Da abbinare al Cous Cous Pantesco, ma anche con primi piatti a base di salsa rossa e legumi.



Prosit – VIPERA
SICILIA ALICANTE DOC 2021

Rosso intenso e limpido. Al naso offre un bouquet complesso, fragrante di frutti di sottobosco maturi e confettura e floreale come la rosa. Al palato ben strutturato piacevole armonico avvolgente, giustamente tannico con retrogusto che ricorda le sensazioni olfattive. Da abbinare a piatti a base di carne, verdure arrostate e formaggi invecchiati.

VIPERA



SENTIVENTO



Prosit – **SENTIVENTO** PANTELLERIA PASSITO DOC 2017

Dal colore giallo dorato con riflessi ambrati limpido, con sensazioni olfattive di agrumi, rosa, gelsomino ed uva passa e fichi secchi. Al gusto si presenta dolce, perfettamente equilibrato, con retrogusto di avvolgenti note di frutta secca. Perfetto a fine pasto con formaggi a grana e dolci a base di mandorle.



Vivere Abraxas

Vivere Abraxas significa immergersi in un'esperienza memorabile, tra i sapori e i profumi dei nostri vini e la qualità dei prodotti tipici dell'isola di Pantelleria.

Grazie alle nostre visite guidate e alle nostre experience in vigna, potrai passeggiare tra i filari dei nostri vigneti, scoprire le antiche tecniche di coltura e vinificazione, visitare la nostra cantina ed assaporare le bontà enogastronomiche dell'isola di Pantelleria in uno scenario mozzafiato.

Inoltre, grazie ai soggiorni all'interno dei nostri dammusi, risalenti all'800 e che conservano l'architettura originaria, è possibile vivere un'esperienza unica, in uno spazio che profuma di radici e tradizione.

Cantina e Sede Legale
Pantelleria (TP) Contrada Kuddia Randazzo
segreteria@tenuteprosit.it
prosit@mypec.eu
abraxaspantelleria.it

