

Vini

# Pellegrino presenta Bianco di Venere

di: Redazione

3 luglio 2026



Cantine Pellegrino amplia il proprio progetto enologico sull'isola di Pantelleria con Bianco di Venere, un nuovo vino che nasce dal desiderio di approfondire e valorizzare il terroir dell'isola attraverso una lettura contemporanea.

Un'etichetta che si inserisce nel percorso di sviluppo dei vini bianchi secchi di Pantelleria e che si affianca al lavoro di ricerca già avviato con Isesi, il cru aziendale. Lo sviluppo del vino si inserisce inoltre nella collaborazione tecnica con l'enologo Pietro Russo MW, avviata a novembre 2025.

*"Bianco di Venere rappresenta un ulteriore passo nel nostro percorso di valorizzazione di Pantelleria e della sua straordinaria biodiversità viticola. È un vino che nasce dal dialogo continuo tra territorio, ricerca e sensibilità enologica, e che riflette la nostra volontà di investire in modo concreto sul futuro dell'isola, anche attraverso il recupero dei vigneti e la tutela del paesaggio agricolo"* dichiara **Benedetto Renda**, Presidente di Cantine Pellegrino.

Questo percorso si inserisce all'interno di un impegno concreto e di lungo periodo che Pellegrino porta avanti sull'isola: un investimento volto non solo alla produzione di vini identitari, ma anche alla tutela del paesaggio agricolo pantesco, oggi minacciato dall'abbandono dei vigneti. L'azienda è infatti attivamente coinvolta nel recupero e nella gestione di nuovi appezzamenti, contribuendo a preservare una viticoltura eroica unica al mondo.

**Pantelleria è un'isola estrema e affascinante, dove il vento modella la terra e la vite ad alberello – riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità – rappresenta una delle più alte espressioni di resilienza agricola. In questo contesto, tra suoli vulcanici, brezze marine e forti escursioni termiche, nascono vini di straordinaria personalità.**

**Bianco di Venere interpreta il volto più solare e fragrante dell'isola. Nasce da una selezione di vigneti più giovani, situati nelle zone più fresche, con l'obiettivo di esaltare un profilo aromatico piacevolmente mediterraneo. Il risultato è un bianco dal colore giallo paglierino, con un bouquet intenso di zagara, fiori di cappero e agrumi, e un sorso fresco e dinamico, caratterizzato da una delicata sapidità finale.**

Con una produzione di circa 13.000 bottiglie, Bianco di Venere è un vino versatile, ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri della cucina mediterranea, dai crudi di pesce alle preparazioni vegetariane.

Con questo nuovo lancio, Cantine Pellegrino conferma la propria visione strategica su Pantelleria: un progetto che unisce valorizzazione del territorio, sostenibilità e ricerca stilistica, contribuendo a costruire un racconto sempre più articolato e distintivo dei grandi bianchi dell'isola.