

**Tenuta
Pantelleria**

Kabir 2021

Moscato di Pantelleria Doc

Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2021 si caratterizza per un bouquet ricco e fragrante dove ai classici sentori floreali e fruttati si uniscono delicate nuances salmastre e fresche note minerali.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria.

UVE

Zibibbo (Moscato di Alessandria).

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 20 a 400 m s.l.m.; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali. Pantelleria è l'isola del sole e del vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

VIGNETO

Le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Densità impianto da 2.500 a 3.600 piante/ha con una resa di circa 50 -60 q.li/ha. L'età media delle vigne è intorno ai 50-60 anni con alcuni che superano i 100 anni.

ANNATA

A Pantelleria quella del 2021 è stata un'annata meno piovosa, registrando 342 mm di pioggia rispetto alla media di 449 mm*. Le condizioni avute, prive di eventi climatici avversi in fase di fioritura ed allegagione, hanno creato le premesse per una produzione molto buona. Un agosto caldo ha influito sulle quantità di uva prodotta che è stata inferiore alla media. Ottima la qualità delle uve attentamente selezionate e portate in cantina.
**Si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013.*

VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata il 16 di agosto e si è conclusa l'8 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per tre mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2021 si caratterizza per un bouquet complesso di frutta tropicale (frutta della passione), sentori floreali di zagara e delicate nuances salmastre. In bocca riecheggiano le note fruttate e dolci, perfettamente bilanciate dalla fresca vena minerale. Buona persistenza con finale speziato di pepe rosa e noce moscata. (11/02/2022)

LONGEVITÀ

5-6 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Dall'arabo "Il Grande" Kabir, è il nome che Donnafugata ha dato al suo Moscato di Pantelleria, per l'ampiezza e la nobiltà dei suoi profumi. L'etichetta parla la voce dell'isola: esprime i colori, la freschezza e la ricchezza aromatica dello Zibibbo. Un'etichetta, capace di evocare l'anima eroica della viticoltura di un'isola battuta dal vento e dalle onde.

A TAVOLA

Perfetto con acciughe, formaggi caprini, gelati e dolci alla frutta. Da provare con bottarga e pesci affumicati (tonno, pesce spada). Servire in calici di media grandezza; aprire al momento e servire a 12°C.

DATI ANALITICI

Alcol 11,68 % vol., acidità totale 7,5 g/l., pH: 3,35, zuccheri residui: 107 g/l.

PRIMA ANNATA

1991.