

Kabir 2017



Collezione versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2017 si caratterizza per un bouquet ricco e fragrante dove ai classici sentori floreali e fruttati si uniscono delicate nuances salmastre e fresche note minerali.

DENOMINAZIONE: Bianco naturale dolce – Moscato di Pantelleria Doc.

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

TERRENI: 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.

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 2017: L'annata 2017 si presenta poco piovosa, ciò ha comportato, in alcuni vigneti, la necessità di diradare i grappoli, in modo da mettere in equilibrio il carico produttivo con le disponibilità idriche del terreno, al fine di favorire un'ottimale maturazione delle uve. A Pantelleria si è registrato **un calo quantitativo di circa il 20%** rispetto alla media aziendale delle

ultime annate. **Di assoluta soddisfazione è la qualità** raggiunta con tutte le interpretazioni dello Zibibbo: quello *dry* del Lighea, quello del Moscato Kabir e del Passito Ben Ryé

VENDEMMIA: La vendemmia dello **Zibibbo** a Donnafugata si protrae tradizionalmente per circa 4 settimane, nelle 14 contrade in cui l'azienda ha i propri vigneti che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; quest'anno invece – per l'anticipo delle maturazioni – la raccolta è durata meno, iniziando il 17/8 concludendosi il 4 settembre.

VINIFICAZIONE: 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 due mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 11,40 % vol., acidità totale 6,9 g/l., pH: 3,32, zuccheri residui: 108 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (28/02/2018): dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2017 si caratterizza per un bouquet complesso di frutta matura a polpa gialla (nettarine), 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.

LONGEVITÀ: 5-6 anni.

CIBO & VINO: 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.

QUANDO DESIDERI: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

DIALOGO CON L'ARTE: 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.