

Kabir 2016



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

Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2016 si caratterizza per un bouquet ricco e fragrante dove ai classici sentori floreali e fruttati si uniscono fresche note minerali di pietra focaia.

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. Età delle vigne oltre i 100 anni.

ANNATA 2016: l'annata 2016 è poco piovosa, ma non eccessivamente calda. Per compensare le scarse piogge e aiutare le vigne a raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale, siamo intervenuti diradamenti, che hanno interessato oltre il 30% dei grappoli. Questo ci ha permesso di ottenere uve sane e ben mature in linea con gli obiettivi qualitativi dell'azienda.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta delle uve destinate alla produzione del Kabir, che provengono da vigneti collocati nelle contrade più tardive, è iniziata l'17 Settembre ed è terminata il 24

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 11,60 % vol., acidità totale 6,9 g/l., pH: 3,26, zuccheri residui: 110 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (08/05/2017): dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, Kabir 2016 si caratterizza per un bouquet ricco e fragrante con sentori di frutta tropicale e agrumi (scorza di arancia), uniti a note floreali di zagara e nuances minerali di pietra focaia. In bocca troviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, unita ad una fresca vena acida che ben bilancia la piacevole dolcezza. Chiude una buona persistenza.

LONGEVITÀ: 5-6 anni.

CIBO & VINO: perfetto con acciughe, formaggi caprini, gelati e dolci alla frutta. Da provare con bottarga e grandi pesci affumicati. 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.