

## Kabir 2020



**Collezione *Versatili di carattere*:** una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert.

***Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2020 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 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 dove Donnafugata coltiva 68 ettari di vigneto dislocati in 14 diverse contrade, quella del 2020 è stata un'annata leggermente meno piovosa, registrando 433 mm di pioggia rispetto alla media di 462 mm\*. La quantità prodotta è in linea con la media della produzione di Donnafugata sull'isola; ottima è la qualità delle uve portate in cantina. I vini

dell'annata 2020 spiccano per intensità aromatica e ottima freschezza. \*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 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; la vendemmia 2020 è iniziata il 17 agosto e si è conclusa il 9 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 tre mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 11,52 % vol., acidità totale 7,4 g/l., pH: 3,48, zuccheri residui: 104 g/l.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (27/05/2021):** dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2020 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.

**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:** condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

**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.

**PRIMA ANNATA:** 1991