

Tenuta
Pantelleria

Kabir 2022

Moscato di Pantelleria Doc

Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2022 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 metri 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 quintali per ettaro. L'età media delle vigne è intorno ai 50-60 anni con alcuni che superano i 100 anni.

ANNATA

L'andamento dell'annata è stato generalmente regolare; le precipitazioni si sono concentrate in primavera arrivando a un totale di 540 mm di pioggia rispetto ai 458 mm di media* dell'isola. Le temperature sono state in linea con la media degli ultimi anni; solo a giugno, qualche giorno più caldo della media, ha comportato un leggero anticipo di maturazione in alcuni appezzamenti. Ottima la qualità dell'annata che ha dato vita a uve sane e ben mature; la quantità prodotta è stata leggermente superiore rispetto al 2021, ma in linea con la media degli ultimi anni. **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 raccolta delle uve destinate alla produzione del Kabir si è svolta tra il 12 e il 16 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 2022 si caratterizza per un bouquet ampio di frutta tropicale, 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 delicatamente speziato. (18/1/2023)

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 11,57% vol, acidità totale 7,1 g/l, pH 3,36, zuccheri residui: 109 g/l.

PRIMA ANNATA

1991.