

Kabir 2022



Tenuta di Pantelleria: là dove l'alberello è Patrimonio dell'UNESCO.

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.

DENOMINAZIONE: Moscato di Pantelleria Doc.

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 ad 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 ad 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 ed il 16 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 11,57 % vol., acidità totale 7,1 g/l., pH: 3,36, zuccheri residui: 109 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (18/1/2023): 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.

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.

COLLEZIONE Versatili e di carattere: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert. **Quando desideri convivialità** condividendo i piaceri della tavola e 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