

Kabir 2023

Moscato di Pantelleria Doc

Kabir è un vino dolce che si caratterizza per un bouquet fragrante di sentori fruttati e floreali che si uniscono a fresche note minerali. Da questa annata, Kabir ha il tappo Nomacorc Ocean, una chiusura prodotta riciclando plastica raccolta nelle zone costiere (Ocean Bound Plastic).

Una scelta concreta che contribuisce alla protezione degli oceani e che rafforza l'impegno di Donnafugata per la sostenibilità ambientale.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria.

UVE

Zibibbo.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 20 a 400 m s.l.m., orografia complessa tipicamente vulcanica, e terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima mediterraneo: 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 pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto "creativa e sostenibile".

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. L'annata ha dato 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 si è svolta a settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca per tremesi e cinque mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2023 si caratterizza per un bouquet ampio di frutta tropicale (frutto della passione), sentori floreali di zagara. In bocca riecheggiano le note fruttate e dolci bilanciate dalla fresca vena minerale. Ha persistenza e un finale delicatamente speziato (11/4/2024).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3-4 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

Da abbinare 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

alc 11,5% vol., acidità totale 7,5 g/L, pH: 3,43, zuccheri residui 115 g/L.

PRIMA ANNATA

1991.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta
sull'isola prevalentemente
da vetro riciclato



Tappo Nomacorc Ocean che
contribuisce alla protezione degli oceani