

Kabir 2024

Moscato di Pantelleria Doc Sicilia

Kabir 2024 è un vino dolce che si caratterizza per un bouquet fragrante di sentori fruttati e floreali che si uniscono a fresche note minerali. Kabir ha il tappo Nomacorc Ocean, una chiusura prodotta riciclando plastica raccolta nelle zone costiere (Ocean Bound Plastic) e una bottiglia leggera prodotta prevalentemente da vetro riciclato. Scelte concrete che contribuiscono 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

Quella del 2024 è stata un'annata poco piovosa e con temperature medie talvolta più elevate. La vendemmia è iniziata in anticipo con la raccolta delle uve dalle contrade più precoci ed è proseguita secondo la diversa epoca di maturazione delle uve nei diversi vigneti. La quantità dell'uva prodotta è stata inferiore alla media dell'isola; dal punto di vista della qualità, le uve prodotte sono state sane e ben mature. **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 di Kabir si è svolta nella terza decade di agosto.

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 tre mesi e quattro mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2024 si caratterizza per un bouquet ampio di agrumi e frutta tropicale (frutto della passione), sentori di zagara ed erbe aromatiche. In bocca riecheggiano le note fruttate e dolci bilanciate da freschezza e mineralità. Ha un finale dolce e persistente (11/1/2025).

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 7,3 g/L; pH: 3,3; zuccheri residui 107 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