

Kabir 2018



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

Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2018 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: dopo due annate abbastanza asciutte, quella del 2018 è stata più piovosa con 591 mm* di pioggia rispetto alla media di 460 mm**. La quantità di uva prodotta è stata leggermente superiore alle ultime due annate; in alcuni vigneti si sono effettuati dei

diradamenti per far sì che le uve lasciate sulla pianta raggiungessero la maturazione ideale per il Moscato di Pantelleria. *I dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati 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; quest'anno invece la vendemmia è iniziata il 17 di agosto e si è conclusa il 6 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 11,65 % vol., acidità totale 7,2 g/l., pH: 3,37, zuccheri residui: 108 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (26/02/2019): dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2018 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