

DONNAFUGATA®

Kabir 2021



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

Vino dolce naturale di grande piacevolezza, Kabir 2021 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; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karusia.

DENOMINAZIONE: Moscato di Pantelleria Doc.

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

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: a Pantelleria quella del 2021 è stata un'annata meno piovosa, registrando 342 mm di pioggia rispetto alla media di 449 mm*. Le condizioni avute, prive di eventi climatici avversi in fase di fioritura ed allegagione, hanno creato le premesse per una produzione molto buona. Un

agosto caldo ha influito sulle quantità di uva prodotta che è stata inferiore alla media. Ottima la qualità delle uve attentamente selezionate e portate in cantina. *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 vendemmia è iniziata il 16 di agosto e si è conclusa l'8 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 11,68 % vol., acidità totale 7,5 g/l., pH: 3,35, zuccheri residui: 107 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/02/2022): dal colore giallo paglierino brillante, Kabir 2021 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.

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