



Caratteristiche della vigna

Le vigne si trovano fra gli 80 e i 150 m.s.l.m. sull'Isola di origine vulcanica di Pantelleria. Il sistema di allevamento è il tradizionale alberello pantesco, ora patrimonio dell'umanità UNESCO. Le viti sono coltivate in piccoli avvallamenti del terreno per proteggerle dal vento e dal sole. Gli avvallamenti servono inoltre per raccogliere l'acqua attraverso la condensa della rugiada.

Resa

- in uva per ha: ql. 70
- in vino per ha: hl. 50

Alcol 14,5% Vol.

Acidità totale 5,35 g/l

pH 4,05

Zucchero residuo 149 g/l

Bottiglie prodotte 10.000

Lo Zibibbo

Questo vino è prodotto esclusivamente con uve di Zibibbo, un'antica varietà di origine egiziana conosciuta anche come Moscato d'Alessandria o Moscatellone, introdotto in Sicilia dagli arabi. Solo sull'Isola di Pantelleria lo Zibibbo esprime le sue migliori qualità: bacche grandi e dolci con un intenso bouquet.

La vinificazione

A fine Agosto le uve sono vendemmiate a mano e appassite al sole da tre a cinque settimane. Le uve passite vengono pigiate, diraspate e messe a macerare insieme al mosto in fermentazione del raccolto di Settembre. Questo processo favorisce la cessione dei profumi, degli zuccheri e dei precursori aromatici.

Il microclima di Pantelleria

La "perla nera del Mediterraneo", l'Isola vulcanica di Pantelleria, si trova a sud dell'estremità occidentale della Sicilia, più vicina all'Africa che all'Europa. La più grande isola siciliana fu il primo insediamento arabo prima della conquista della Sicilia nell'VIII secolo DC e si dice che il suo nome derivi dall'arabo "Bent-el-riah" – figlia del vento, probabilmente un falso storico ma sicuramente un'accurata descrizione climatica. L'influenza araba è evidente: dalle tradizionali case, il "Dammuso", costruite nel X secolo durante la dominazione magrebina allo Zibibbo importato dagli arabi, ai nomi delle contrade, tutti di origine araba.

Il clima è dominato da brezze costanti ed influenzato dal mare che la circonda. Anche se le precipitazioni non superano i 3560mm l'anno l'agricoltura su Pantelleria è rigogliosa grazie all'umidità della notte raccolta attraverso le ingegnose architetture agricole come il Jardinu (il giardino) e gli avvallamenti sotto le viti.

Note di degustazione

Colore giallo tendente all'ambra, profumi intensi con note prolungate di dattero, uva passa e miele di acacia. In bocca dolce, morbido e persistente.