

## PIETRANERA 2018

**Denominazione:** Zibibbo, Terre  
Siciliane IGP

**Varietà:** Zibibbo 100%

**Grado alcolico (% Vol):** 11,5

**Territorio:** C. da Cufurà e C. da  
Ghirlanda, Isola di Pantelleria, (TP)

**Superficie vigneto (ha):** 3

**Età vigneto:** oltre 60 anni

**Terreno:** vulcanico, collinare terrazzato

**Sistema di allevamento:** alberello  
pantesco, 2.500 ceppi per ettaro

**Acidità:** 5,55    **Zuccheri residui:** < 1,0    **pH:** 3,17    **SO<sub>2</sub> totale:** 22 mg/l

**Vendemmia:** prima settimana di settembre

**Resa per ettaro (q):** 50

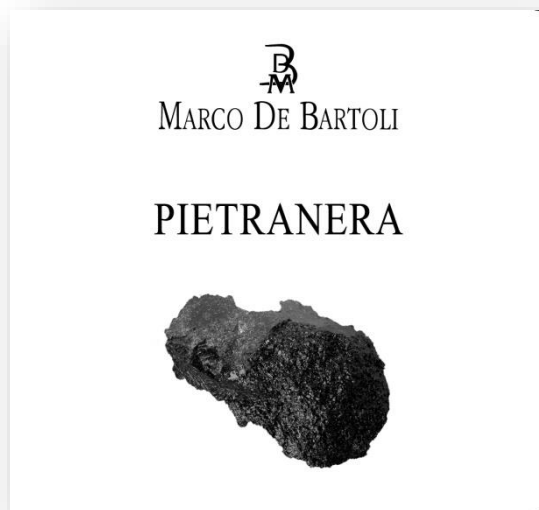
**Vinificazione:** Dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una macerazione a freddo per circa 24 ore. In seguito alla pressatura soffice, il mosto, a bassa temperatura, resta a decantare per 48 h. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** 6 mesi in vasca di acciaio

**n° di bottiglie prodotte:** 20.000

**Prima annata:** 1989

**Abbinamenti:** Da abbinare con crostacei, *tartare* di pesce, ostriche, crudità di mare. Servire a 12-14 °C



**MARSALA** - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) - Italia  
| tel. +39 0923 962093 - fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

**PANTELLERIA** - C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) - Italia  
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| [www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

