

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 **SO₂ 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 | info@marcodebartoli.com |

