

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Kabir

DENOMINAZIONE
Moscato di Pantelleria

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Pantelleria (TP)

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
Affina in vasca per tre mesi e tre mesi in bottiglia

VITIGNO/I
100% Zibibbo (Moscato)

ALLEVAMENTO
alberello

ESPOSIZIONE
Sud-Occidentale

ALTITUDINE
da 20 a 400 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
50-60 e alcune piante sono centenarie

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Suoli sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali

EPOCA DI VENDEMMIA
seconda decade di agosto -
seconda decade di settembre

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
50-60 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
29.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
6323T