



INTEGER® Zibibbo

ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGP

Zibibbo 100%



TERRITORIO Contrada Bukkuram, Isola di Pantelleria (TP)

200 m s.l.m., esposizione sud-ovest.

ETÀ VIGNETO oltre 60 anni.

TERRENO vulcanico, collinare terrazzato.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO alberello pantesco; ceppi per ettaro 2.500. Il vigneto non è sottoposto ad alcuna concimazione chimica vengono drasticamente ridotti, utilizzando dosi minime di rame e zolfo. La resa per pianta è moderata, la selezione dei grappoli è manuale, con raccolta in piccole casse e brevi tragitti tra vigneto e cantina.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 12.50%

SO² TOTALE 21 mg/l (senza solforosa aggiunta).

ZUCCHERI RESIDUI 1.4 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 4.14 g/l. PH 3,86.



RESA PER ETTARO (Q) 25.

VINIFICAZIONE :Dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una fermentazione spontanea in anfore di terracotta non smaltate da 330lt, in presenza di bucce, a opera di lieviti indigeni, senza rimontaggi né follature, per circa due settimane, nel rispetto dei naturali tempi di fermentazione.

Tolte le bucce a fine fermentazione , il vino continua la sua evoluzione in anfora per circa 10 mesi a contatto con fecce fini. Imbottigliato senza refrigerazione, non chiarificato, non filtrato
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 7.000