



Ripercorrere la storia proiettandola al futuro.

È questo che ci ha ispirato per la creazione di questo vino, spingendoci ad utilizzare un vitigno ormai dimenticato, vinificandolo in maniera "audace" in unione a quello che ha provocato la sua quasi completa sparizione sull'isola.

Il Perricone è uno dei più antichi vitigni autoctoni a bacca nera siciliani. Oggi è una coltura rara ed in corso di riscoperta dopo l'espanto di molti esemplari a favore del Moscato d'Alessandria, ma a fine 800 era senza dubbio il vitigno più diffuso nella provincia di Trapani. A Pantelleria il contadino lo chiama "Nero Nostrale", alcuni vecchi Panteschi sostengono addirittura che questo vitigno sia apparso prima sull'isola che nella zona del Trapanese. Sicuramente sui nostri terreni vulcanici risiedono alcuni tra i pochi esemplari sopravvissuti alla fillossera. Vitigno storicamente a resa bassa, elegante e profumato, con una buona componente tannica. Coltivato ad alberello, è caratterizzato da grappoli compatti a forma conica, con acini a buccia spessa di colore blu-nerastro.

Noi lo abbiamo vinificato con una parte di Zibibbo Pantesco in modo da conferirgli maggior freschezza, aromaticità e persistenza. Queste caratteristiche, a nostro parere, abbinata alla componente tannica tipica del Perricone traspongono al gusto quel carattere contrastante tipico della cultura e della natura siciliana, territorio di contatto tra due continenti e due culture.

Il risultato è un grande rosato frizzante dal colore Rosa Carico, ben strutturato e con una non indifferente persistenza al palato.

Ottima abbinabilità con le verdure grigliate, meglio se sulla brace, e con il pesce alla griglia. Grazie ai suoi "residui" tannici dati dall'uso del Perricone è ottimo anche accompagnato a tagliata di manzo e formaggi semi-stagionati.

A noi piace particolarmente berlo durante i pranzi a base di cous cous di verdure.

Due vitigni, due colori di bacca, un'unione speciale.

Scheda tecnica

Uve:	Uve autoctone dell'isola di Pantelleria, Perricone e Zibibbo (Moscato di Alessandria)
Zona di Produzione:	Pantelleria
Composizione del terreno:	Terreno vulcanico, sabbioso di origine alluvionale con pomice
Altitudine media vigneti:	200 m.s.l.m. (da 50 a circa 350)
Produzione per ha:	40/50 q.li
Resa uva in vino:	70%
Piante per ettaro:	2.500
Coltivazione:	Ad alberello strisciante pantesco, coltivati manualmente
Età media delle vigne:	65 anni
Periodo di raccolta:	Fine agosto, prima decade di settembre
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette, diraspatura, criomacerazione delle uve a temperatura controllata di 3-5° per 6-8 ore. Il mosto poi fermenta per 15-20 giorni in silos di acciaio a 12°. Frizzantatura naturale in autoclave.
Maturazione/affinamento:	In bottiglia per 2 mesi.
Colore:	Rosa carico
Profumo:	Note di rosa, ciliegia, lampone e di fragola, con sentori di fiori mediterranei, agrumi.
Sapore:	Rotondo e lungo, in bocca elegante, con retrogusto pieno e persistente.
Alcol:	12% in Vol.
Zuccheri:	3,5 g/l
Acidità totale:	5,2 g/l
Produzione annuale in hl:	25
Longevità:	4 anni
Temperatura di servizio:	10 - 12 gradi
Abbinamenti:	Verdure, anche grigliate, piatti di pesce ma anche tagliata di manzo e formaggi semi-stagionati. Lo suggeriamo in particolare con il cous cous di verdure.
Enologo:	Antonio D'Aietti