



In ogni terrazzo delimitato da muretti a secco e coltivato a zibibbo, l'uomo ha sempre cercato di sfruttare al massimo lo spazio coltivabile. A tal proposito in prossimità dei muri, associato alle piante di capperi, veniva piantata qualche piccola pergola di uva bianca o rossa per farsi il vino per se.

Tali pergole erano costituite da varietà di uve autoctone della Sicilia quali cataratto, insolia, grecanico, grillo, damaschino. I contadini erano molto gelosi di questa produzione che associata al secondo frutto dello Zibibbo, attorno alla quarta decade di settembre (racemi), andava a fare un vino particolare.

Tale vino rimaneva con un po' di frizzantino in quanto la fermentazione andava molto lentamente in secondo piano rispetto alla produzione principale, talvolta durava fino a dopo le feste. Dall'osservazione di questa tradizione è nata l'idea di produrre un vino da uve zibibbo tardive a fermentazione lenta, la cui leggera frizzantezza esaltasse la freschezza aromatica tipica del vitigno.

Questo vino si presenta con una gradazione di 12°, una buona acidità ed un profumo delicato di frutta bianca fresca. Il leggero perlage ed il sapore delicato ne fanno un vino gradevole e persistente, da abbinare a tutto pasto, come aperitivo, e in tutti i momenti di brio.

Scheda tecnica

Uve:	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:	50/60 anni
Periodo di raccolta:	Tardiva, fine settembre / primi di ottobre
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette, diraspatura, macerazione a temperatura controllata a 20° da 24 a 72 ore, pressatura, lenta fermentazione del mosto pulito senza aggiunta di lieviti selezionati.
Maturazione/affinamento:	Sei mesi dopo la vendemmia il vino è stato avviato alla rifermentazione in autoclave per la presa di spuma, acquisendo morbidezza e freschezza aromatica. Dopo le ultime fasi di stabilizzazione è stato imbottigliato con affinamento di due mesi in bottiglia.
Colore:	Giallo paglierino scarico
Profumo:	Tipico di moscato, frutta matura
Sapore:	Aromatico, fresco, brioso
Alcol:	12% in Vol.
Zuccheri:	10,0 g/l
Acidità totale:	6,0 g/l
Produzione annuale in hl:	75
Longevità:	2 anni
Temperatura di servizio:	8 - 10 gradi
Abbinamenti:	Ottimo vino da compagnia, piatti a base di pesce, tutto pasto, anche sulla pizza.
Enologo:	Antonio D'Aietti