



A'mmare nasce da una vigna di famiglia sita in località Campobello di Pantelleria; un piccolo appezzamento delimitato da muretti sito a circa 30 metri dal livello del mare, molto vicino alla battigia.

La vigna riceve dal mare quella poca brina, a volte salata, che le permette di sopravvivere. In queste condizioni l'uva matura molto precocemente, in alcune annate addirittura alla fine di Luglio. Storicamente questa uva, considerata la triplice attitudine dello Zibibbo, veniva inviata al consumo come frutta fresca. Rappresentava infatti un reddito sicuro per il contadino, seppur la produzione per ettaro è molto bassa.

Abbiamo selezionato tali uve raccolte nella prima metà di agosto con una maturazione già avanzata, vinificato, e lasciato in vasche di acciaio per alcuni anni. Il risultato è un vino di una potenza alcolica eccezionale, di fragranza aromatica, con una sapidità incomparabile dovuta allo stress in cui vive l'alberello. Vino Elegante, Potente, Unico. Il suo colore giallo carico ed il bouquet inconfondibile ne fanno un ottimo vino da compagnia.

Scheda tecnica

Uve:	Zibibbo (Moscato di Alessandria)
Zona di Produzione:	Pantelleria - Località Campobello
Composizione del terreno:	Terreno vulcanico, sabbioso di origine alluvionale con pomice, con rocce affioranti
Altitudine media vigneti:	30 m.s.l.m.
Produzione per ha:	13 q.li circa
Resa uva in vino:	60% massimo
Piante per appezzamento:	575
Coltivazione:	Ad alberello strisciante pantesco, coltivato manualmente
Età media delle vigne:	Superiore ai 70 anni
Periodo di raccolta:	Prima metà di agosto
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette, diraspatura, macerazione a temperatura controllata a 20° per 72 ore, pressatura, fermentazione del mosto pulito.
Maturazione/affinamento:	Sulle fecce con continui batonage e decantazione statica in silos di acciaio per almeno 4 anni. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
Colore:	Giallo carico, intenso, con riflessi dorati
Profumo:	Vinoso con profumo caratteristico di uva zibibbo, aromatico e persistente, sensazioni di calore e sentori di fieno, erbe, tabacco.
Sapore:	Aromatico con retrogusto mandorlato, avvolgente e persistente
Alcol:	15,5% in Vol. (+/- 0,5%)
Zuccheri:	3,0 g/l
Acidità totale:	5,5 g/l
Produzione annuale in hl:	8 circa
Longevità:	oltre 10 anni
Temperatura di servizio:	a 8 gradi in calici ampi, a tulipano o ballon, che consentano ai profumi di raggiungere le narici mentre il vino si ossigena
Abbinamenti:	Aperitivi, ottimo con affumicati di pesce e baccalà mantecato, formaggi erborinati e speziati, prosciutti crudi invecchiati. Vino da compagnia e per abbinamento al sigaro.
Enologo:	Antonio D'Aietti