



La dea Tanit sostituì all'ambrosia il dolcissimo succo dell'uva Zibibbo per sedurre Apollo. Oggi come allora dalle migliori uve zibibbo, in parte sottoposte ad appassimento al sole, nasce Arbaria, vino da meditazione, dal gusto vellutato, aromatico e dolce. Si accompagna dolcemente a formaggi erborinati e piccanti, a dolci alla mandorla e alla cassata, tipici della tradizione siciliana.

Servito preferibilmente in calici medi a tulipano ad una temperatura di 10-12 °C avincerà il palato di chi lo degusta. Ottimo vino da meditazione anche a temperatura ambiente.

Scheda tecnica

Uve:	Zibibbo (Moscato di Alessandria) convenientemente appassite
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:	30%-40% massimo
Piante per ettaro:	2.500
Coltivazione:	Ad alberello strisciante pantesco, coltivati manualmente
Età media delle vigne:	50/60 anni
Periodo di raccolta:	Seconda decade di agosto
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette e appassimento di parte di esse su stuoie di canne. Lunga macerazione delle uve nel mosto, pigiatura e fermentazione molto lenta durante la quale si aggiunge a più riprese l'uva passa
Maturazione/affinamento:	In silos di acciaio per più di 13 mesi
Colore:	Giallo dorato con riflessi ambrati
Profumo:	Caratteristico di uva appassita di frutta matura e candita
Sapore:	Dolce aromatico con retrogusto mandorlato
Alcol:	14% in Vol.
Zuccheri:	120/135 g/l
Acidità totale:	6,1 g/l
Produzione annuale in hl:	80/100
Longevità:	Oltre 10 anni
Temperatura di servizio:	10 - 12 gradi, anche a temperatura ambiente per la meditazione
Abbinamenti:	Dolci secchi da forno, dolci di mandorla, formaggi erborinati e piccanti, cioccolato
Enologo:	Antonio D'Aietti