

## INTEGER® – Zibibbo 2018

**Denominazione:** Zibibbo Terre  
Siciliane IGP

**Varietà:** Zibibbo 100%

**Grado alcolico (% Vol):** 11

**Territorio:** Contrada Bukkuram, Isola  
di Pantelleria (TP), 200 m s.l.m.,  
esposizione sud-ovest

**Superficie vigneto (ha):** 5

**Età vigneto:** oltre 60 anni

**Terreno:** vulcanico, collinare terrazzato

**Sistema di allevamento:** alberello pantesco, 2.500 ceppi per ettaro

Il vigneto non è sottoposto a nessuna concimazione chimica del suolo e a nessun trattamento di diserbo; i trattamenti fitosanitari vengono drasticamente ridotti, utilizzando dosi minime di rame e zolfo. La resa per pianta è moderata, la selezione dei grappoli manuale, raccolti in piccole casse e con brevi tragitti tra vigneto e cantina

**Acidità:** 6,06    **Zuccheri residui:** < 1,0    **pH:** 3,63

**SO<sub>2</sub> totale:** 8 mg/l (senza solforosa aggiunta)

**Vendemmia:** le uve, raccolte durante la prima decade di ottobre a Pantelleria, sono i cosiddetti "sganguna" o racemi, e cioè i grappoli nati tardivamente dalle femminelle. Queste non sono disponibili tutti gli anni, poiché in annate particolarmente umide e piovose non raggiungono la maturazione.

**Resa per ettaro (q):** 25



**MARSALA** - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia  
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

**PANTELLERIA** – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia  
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| [www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |



**Vinificazione: Vinificazione:** Dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una fermentazione spontanea di una piccola parte della massa in botti usate in presenza di bucce (vinificazione in rosso) a opera di lieviti indigeni, senza rimontaggi né follature, per circa 10 giorni, nel rispetto dei naturali tempi di fermentazione. La parte restante fermenta invece in [anfore](#) di terracotta e resta a macerare per qualche mese sulle bucce.

Sia la fermentazione alcolica che la malolattica vengono svolte e la temperatura di fermentazione non è condizionata.

**Affinamento:** almeno 10 mesi in anfora e fusti di rovere esausti sulle fecce fini fino alla completa maturità e stabilità del vino, che non subisce **nessuna refrigerazione e filtrazione**.

**n° di bottiglie prodotte:** 5.000

**Prima annata:** 2006

**Abbinamenti:** Servire e conservare a 13-16 °C. Si lascia al consumatore la scelta gastronomica senza condizionamenti

*Messo in bottiglia non refrigerato, non chiarificato, non filtrato*

**MARSALA** - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia  
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

**PANTELLERIA** – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia  
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| [www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

