

PIETRANERA 2022

Denominazione:

Pantelleria -DOP Bianco

Varietà: Zibibbo 100%

Grado alcolico (% Vol): 11

Territorio: C. da Cufurà e
C. da Ghirlanda, Isola di Pantelleria, (TP)

Superficie vigneto (ha): 3

Età vigneto: oltre 60 anni

Sistema di allevamento: alberello pantesco,

Resa per ettaro (q): 50 - 2.500 ceppi per ettaro

Terreno: vulcanico, collinare terrazzato

Acidità: 4,86 **Zuccheri residui:** < 1 **pH:** 3,47 **SO2 totale:** 26mg/l

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: Dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una macerazione a freddo per circa 24 ore. In seguito alla pressatura soffice, il mosto, a bassa temperatura, resta a decantare per 48 h. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 9 mesi in vasca di acciaio

N° di bottiglie prodotte: 25.000

Prima annata: 1989

Abbinamenti: Da abbinare con crostacei, tartare di pesce, ostriche, crudità di mare.
Servire a 12-14 °C

