

BUKKURAM “Padre della vigna”

2021

Denominazione: Passito di Pantelleria, DOC.

Varietà: Zibibbo 100%.

Grado alcolico (% Vol): 14,5.

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

Superficie vigneto (ha): 4.

Età vigneto: dai 35 ai 50 anni.

Terreno: vulcanico, collinare-terrazzato.

Sistema di allevamento: alberello pantesco; 2.500
ceppi per ettaro.

SO2totale: 48 mg/L.

Zuccheri riduttori: 165 g/L.

Acidità: 8 g/L.

Vendemmia: manuale, seconda settimana di agosto e
prima settimana di settembre.

Resa per ettaro (hl): 25.

Vinificazione: Appassimento al sole del 50% delle uve
per almeno quattro settimane in appositi stenditori,
delimitati da grossi muri in pietra lavica. La rimanente
parte matura sulla pianta sino a settembre. A
fermentazione avanzata, si aggiunge l'uva appassita in
precedenza e la si lascia macerare per circa tre mesi
fino ad ottenere un equilibrato rapporto tra la
componente alcolica e il residuo zuccherino.

Affinamento: 30 mesi in fusti di rovere francese da 225
l e 6 mesi in vasca di acciaio.

N° di bottiglie prodotte: 4.990.

Prima annata: 1984

