''PIETRA NERA 2024''

Denominazione: Pantelleria -DOP Bianco.
Varietà: Zibibbo 100%.
Grado alcolico (% Vol): 12,50.
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: 4,92 g/l.
Zuccheri residui: < 1.
pH: 3,55.
SO2 totale: 29 mg/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: 19.000.
Prima annata: 1989.
Abbinamenti: Da abbinare con crostacei, tartare di pesce, ostriche, crudità di mare.

Servire a 12-14 °C

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia | tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910
PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia| tel. +39 0923 918344 |
|www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |