

"SOLE E VENTO" 2024

Denominazione: Bianco Terre Siciliane, IGP.

Varietà: Zibibbo, Grillo.

Grado alcolico (% Vol): 12,5.

Territori: isola di Pantelleria, 350 m s.l.m. e Contrada Samperi, Marsala (TP).

Superficie vigneto (ha): 3.

Età vigneto: a Pantelleria 30 anni, a Marsala oltre 20 anni

Terreno: vulcanico, collinare-terrazzato a Pantelleria; calcareo-sabbioso pianeggiante a Marsala.

Sistema di allevamento: alberello pantesco Pantelleria, contropalliera Guyot a Marsala.

Acidità: 6.31.

Zuccheri residui: 2.20 g/L.

pH: 3,10.

SO2 totale: 29 mg/L.

Vendemmia: Zibibbo seconda settimana di settembre, Grillo prima settimana di settembre.

Resa per ettaro (q): 50 a Pantelleria, 60 a Marsala.

Vinificazione: Dalle radici del Pietranera e del Grappoli del Grillo, dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata, delicatamente pigiata e avviata alla macerazione a freddo per circa 24 ore; dopo la pressatura soffice, il mosto a bassa temperatura resta a decantare per 48 ore. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione in vasche di acciaio, a temperatura controllata, adopera di lieviti indigeni.

Affinamento: 7 mesi in vasca di acciaio, sulle fecce fini n° di bottiglie prodotte: 26.000.

Prima annata: 1997

Abbinamenti: Da abbinare con marinati di pesce, primi piatti conditi, zuppe vegetali, pesci all'acqua pazza, al sale, alla griglia. Servire a 10-14 °C

