

BUKKURAM "Sole d'Agosto" 2023

Denominazione: Passito di Pantelleria, DOC

Varietà: Zibibbo 100%.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

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

Superficie vigneto: 4 ha

Età vigneto: dai 40 ai 55 anni

Terreno: vulcanico, collinare
terrazzato

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

Zuccheri riduttori: 147/L

Acidità: 7.93 g/L.

SO2 totale: 39 mg/L.

Vendemmia: manuale, seconda settimana di agosto
per la raccolta delle uve da appassire e prima settimana
di settembre per quelle da avviare alla vinificazione.

Resa per ettaro: 40 q.li/ha.

Vinificazione: appassimento al sole di una parte delle uve
per almeno due settimane in appositi stenditoi, delimitati
da grossi muri in pietra lavica. La rimanente parte
matura sulla pianta fino a settembre per la produzione del
vino che, dopo la fermentazione con lieviti indigeni, verrà
messo a macerare per circa tre mesi con l'uva passa,
precedentemente diraspata a mano, che cede zuccheri,
colore e aromi.

Affinamento: dopo un breve passaggio in botte di almeno
6 mesi, segue un affinamento in vasca d'acciaio prima di
andare in bottiglia.

N° di bottiglie prodotte: 19.000.

Prima annata: 2011.

Abbinamenti: Da abbinare con frutti di stagione, dolci
alla crema, pasticceria secca. Servire a 12-16 °C

