

BUKKURAM "Sole d'agosto" 2017

Denominazione: Passito di Pantelleria, DOC

Varietà: Zibibbo 100%

Grado alcolico (% Vol): 14

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

Superficie vigneto (ha): 4

Età vigneto: dai 38 ai 53 anni

Terreno: vulcanico, collinare-terrizzato

Sistema di allevamento: alberello pantesco, 2.500 ceppi per ettaro

Zuccheri riduttori: 181,7 g/l **Acidità:** 7,65 g/l **SO₂ totale:** 72 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 (q): 40

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 sgrappolata 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: 7.000

Prima annata: 2011



MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) - Italia
| tel. +39 0923 962093 - fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA - C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) - Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |





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

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

