

SANGUE D'ORO

Passito di Pantelleria DOC 2021

VINIFICAZIONE

La produzione di questo vino passito prevede una lunghissima lavorazione e un'attenzione meticolosa. Le uve vengono raccolte in tre momenti differenti: la prima a metà agosto per le uve atte ad essere appassite 30-40 giorni – “uva passa”, la seconda a fine agosto per l’uva atta ad essere appassita 10 giorni –“uva pastolata” e la terza a settembre per la produzione del vino fermo.

Le uve delle prime due vendemmie vengono messe ad essiccare al sole e al vento, per cui l'acqua contenuta negli acini evapora, gli zuccheri si concentrano, l'acidità delle uve diminuisce e le bucce diventano dorate. L’uva pastolata, quando è pronta, viene pigia-diraspata e aggiunta al vino fermo in fermentazione, che ha raggiunto circa il 5% di alcol, e si lascia macerare per circa 12-24 ore. In seguito, si separa l’uva dal liquido tramite pressatura e si lascia terminare la fermentazione del vino base arricchito dall’uva pastolata. Il vino arriva a 16%-17% di alcol. L’uva passa invece quando è pronta viene sgrappolata a mano, ovvero ogni acino viene rimosso dal suo picciolo, che lo tiene attaccato al raspo. Gli acini sgrappolati ed appassiti vanno poi aggiunti gradualmente al vino prodotto dal vino fermo e dall’uva pastolata. In questa macerazione per infusione, il vino entra in ogni acino e porta in soluzione gli zuccheri, rilasciando sostanze aromatiche e il grado alcolico si abbassa per diluizione fino ai 14% di alcol. La macerazione delle uve appassite nel vino fermo dura circa 3 mesi. La proporzione di produzione prevede l’utilizzo di 40 kg di uve appassite per ogni ettolitro di vino fermo. L'aroma e la densità del vino sono aumentati grazie all'alta concentrazione di zuccheri residui. Dopo la macerazione per infusione, le uve vengono pressate. Il vino viene conservato in acciaio inox e poi imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso si presenta con i classici sentori di mandorle e albicocche secche, cui si aggiungono le note tipiche della macchia mediterranea, come salvia e timo. In bocca si rivela delicato e sapido: i medesimi aromi si rincorrono, ma vengono accompagnati da un sottofondo minerale che vira verso la balsamicità del rosmarino

VENDEMMIA 2021

La 2021 è stata un’annata complessivamente positiva e di grande qualità. Un inizio di stagione leggermente umido, ma le condizioni estive calde e secche hanno portato a uve sane e di qualità eccellente.

SANGUE D'ORO è il progetto dell’attrice Carole Bouquet, che innamoratasi dell’isola di Pantelleria, decide di farne la sua dimora. Con una tenuta di circa 13 ettari, 3,6 dei quali vitati a Zibibbo per la produzione del Passito di Pantelleria D.O.C. con esposizioni sud-est sud-ovest., in contrada Serraglia, ai piedi della Montagna Grande a 250 m.s.l.m., Carole preserva i terrazzamenti di muretti a secco ospitanti i vigneti ad alberello sui tipici suoli vulcanici dell’isola, per produrre circa 5000 bottiglie all’anno di questo prezioso vino.



Provenienza
Pantelleria, Contrada
Serraglia

Gradazione alcolica
14,5%

Uve
Zibibbo 100%

PH
3,63

Maturazione
In acciaio inox per due anni
dalla vendemmia

Acidità totale
6,22 g/l

So2 totale
93 mg/l

Zuccheri residui
173,6 g/l