

SANGUE D'ORO

Passito di Pantelleria DOC

2022

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 10-15 giorni – “uva passolata” 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 e l'acidità si concentrano e le bucce diventano dorate. L'uva passolata, quando è pronta, viene pigia-diraspata insieme all'uva della terza vendemmia e si lasciano macerare sulle bucce per circa 48-72 ore. Questo mosto arriva ad un alcol potenziale di 17-18°. Quando in questo mosto, tutti gli zuccheri sono stati svolti in alcol, il vino viene rimosso dalle sue fecce. L'uva passa viene “sgrappolata” a mano, ovverosia ogni acino viene rimosso dal suo picciolo, che lo tiene attaccato al raspo. Quest'operazione avviene quando l'uva raggiunge il giusto punto di appassimento e quando il vino ottenuto da uva passolata e uva fresca è pronto. Gli acini sgrappolati ed appassiti vanno poi aggiunti gradualmente a questo vino. In questa macerazione per infusione - che dura circa tre mesi -, 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 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

Ciò che più colpisce di quest'annata è l'incredibile densità e lunghezza al palato: gli aromi di fichi secchi, mandorle e albicocche disidratate si esprimono con marcata intensità. Il naso è più sottile, ma di uguale complessità.

VENDEMMIA 2022

L'annata è stata generalmente regolare; le precipitazioni si sono concentrate in primavera. Le temperature sono state in linea con la media degli ultimi anni. Nonostante qualche giornata più calda della media a giugno, l'annata è stata di ottima qualità.

SANGUE D'ORO è il progetto vitivinicolo nato dall'amore dell'attrice Carole Bouquet per l'isola di Pantelleria e la millenaria tradizione del suo vino passito. Sangue d'Oro oggi incarna l'incontro del sogno di Carole Bouquet con Pasqua Vini, la sua visione enologica e il suo impegno per la tutela del patrimonio culturale di una delle gemme più autentiche del Mediterraneo. La tenuta si estende per circa 13 ettari, di cui 3,6 vitati a Zibibbo per la produzione del Passito di Pantelleria D.O.C. Situata in contrada Serraglia, ai piedi della Montagna Grande a 250 m.s.l.m., conserva i tipici terrazzamenti in muretti a secco, che ospitano i vigneti ad alberello sui tipici suoli vulcanici dell'isola. La produzione annuale è di poche migliaia di bottiglie.



Provenienza
Pantelleria,
Contrada Serraglia

Gradazione alcolica
14,5%

Uve
Zibibbo 100%

PH
3,77

Maturazione
In acciaio inox per due
anni dalla vendemmia

Acidità totale
5,95 g/l

So2 totale
116 mg/l

Zuccheri residui
179,9 g/l