

BUKKURAM "Padre della vigna" 2014

Denominazione: Passito di Pantelleria, DOC

Varietà: Zibibbo 100%

Grado alcolico (% Vol): 14,5

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

Superficie vigneto (ha): 4

Età vigneto: dai 35 ai 50 anni

Terreno: vulcanico, collinare-terrazzato

Sistema di allevamento: alberello pantesco;
2.500 ceppi per ettaro

SO₂ totale: 51 mg/l **Zuccheri riduttori:**
194,8g/l **Acidità:** 6,79 g/l

Vendemmia: manuale, seconda settimana di agosto e prima settimana di settembre

Resa per ettaro (hl): 25

Vinificazione: Appassimento al sole del 50% delle uve per almeno quattro settimane in appositi stenditoi, delimitati da grossi muri in pietra lavica. La rimanente parte matura sulla pianta sino a settembre. A fermentazione avanzata, si aggiunge l'uva appassita in precedenza e la si lascia macerare per circa tre mesi fino ad ottenere un equilibrato rapporto tra la componente alcolica e il residuo zuccherino.

Affinamento: 42 mesi in fusti di rovere francese da 225 l e 6 mesi in vasca di acciaio

n° di bottiglie prodotte: 5.800

Prima annata: 1984



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 a fine pasto con dolci di varia natura. Da meditazione con cioccolato fondente. 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 |

