

U..Passimientto

Zibibbo Vendemmia Tardiva

IGT Terre Siciliane

Indicazione Geografica Tipica

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 13,5%

Esame Organolettico

Colore: Giallo dorato.

Profumo: Agrumi canditi.

Sapore: Mielato, avvolgente con spiccate note di frutti maturi.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Abbinamento consigliato: Dolci a base di frutta (anche frutta secca) e formaggi erborinati o mediamente stagionati.

Lo zibibbo è sia il nome di un vitigno a bacca bianca che del vino dolce che se ne ottiene. La parola "zibibbo" deriva dalla parola zabib che vuol dire "uvetta" o "uva passita". Il vino è stato introdotto a Pantelleria, dove tuttora ne viene coltivata la quasi totalità della produzione nazionale.

Oggi lo Zibibbo viene coltivato con una coltura moderna "cordone speronato" in Sicilia e con particolare successo nella zona tra Erice e Mazara del Vallo, nella Sicilia Occidentale. Le vigne crescono su terreni argillosi, situate a 70 metri sul livello del mare.

Le uve dello Zibibbo vengono raccolte nella prima decade di ottobre dove l'uva subisce un naturale processo di appassimento in vigna. La raccolta e la successiva diraspatura viene effettuata manualmente, segue poi la macerazione a freddo e fermentazione termoregolata. Al raggiungimento di 13,5 %vol. avviene l'arresto naturale della fermentazione che determina un residuo zuccherino di 100 g/l. circa. Il vino viene poi lasciato affinare per circa 30 giorni in bottiglia.

Il vino che si ricava dallo zibibbo è giallo paglierino, carico con riflessi dorati, dolce e con elevato grado alcolico dal caratteristico profumo.

