## A.A. GIOTTO BINI

## **GABRIO BINI**

a Contrada Serraglia Isola di Pantelleria

6 ha - 9.000 bt







microproduttore humus Isola di Pantelleria 350 metri slm vigneron giardiniere tufo alberello

vitigni autoctoni Catarratto Zibibbo Pignatello vendemmia manuale manualità lunghe fermentazioni

macerazione anfora archetipi del vino integro naturale essenzialità mineralità

## ZIBIBBO VINIFICATO IN ANFORA "SERRAGGHIA" 50

LA VENDEMMIA







Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi. Esposizione a sud. Terreni

Vitigno: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

Estensione del vigneto: 3,5 ha. lavorati in biologico/biodinamico.

Tipo d'impianto: Alberello pantesco. Densità media ceppi per ha: 2500.Età media del vigneto: 4/50 anni.

Produzione media per ettaro: 50 quin-

Vendemmia: raccolta manuale 100%, dalla seconda metà di agosto alla seconda decade di ottobre.

cazione, senza alcuna aggiunta di prodotti chimici e SO2, si svolge in una anforaia a cielo aperto, dove l'uva diraspata e pigiata viene messa a macerare sulle bucce e fermentare in dolie da 220 lt interrate nel tufo. La fermentazione è lenta e dura più

Vinificazione: tutto il processo di vinifi-

di 20 giorni. La svinatura avviene a fine inverno ed il vino rimane nelle dolie sino a primavera. Poi viene affinato prima in anfora e quindi in bottiglia senza nessun utilizzo di SO<sub>2</sub>.

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>): 9 mg/l. Bottiglie prodotte: 4000.

CARĂTTĒRISTICHE

Vino bianco secco dal naso aromatico, floreale, fruttato e dalla bocca dritta, giustamente tannica, potente, fresca e dal finale molto lungo.

## ROSSO FANINO VINIFICATO IN ANFORA "SERRAGGHIA" 🛛 50...











Suolo: Vulcanico di medio impasto. Vitigno: Catarratto 50%, Nero nostrale (Pignatello) 30%, Carignano 20%

Estensione del vigneto: 0,30 ha lavorati in biologico/biodinamica.

Tipo d'impianto: Alberello pantesco e Guyot.

Densità media ceppi per ha: 2500 Età media del vigneto: 50 anni.

Produzione media per ettaro: 40 quintali. Vendemmia: raccolta manuale dalla seconda metà di settembre.

IN CANTINA

Vinificazione: tutto il processo di vinificazione, senza alcuna aggiunta di prodotti chimici e SO2, si svolge in un'anforaia a cielo aperto, dove l'uva diraspata e pigiata viene messa a macerare e fermentare in dolie da 500 l'interrate nel tufo. La fermentazione è lenta e dura più di un mese. La svinatura avviene a fine inverno ed il vino rimane nelle dolie sulle bucce per 3 mesi quindi viene svinato e rimesso nelle anfore dove inizia l'affinamento che prosegue poi in acciaio e quindi in bottiglia senza nessun utilizzo di SO<sub>2</sub>.

Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):  $\pm 6$  mg/l. Bottiglie prodotte: ca. 1000.

CARĂTTĒRISTICHE

Vino rosso secco dal naso floreale, fruttato, dalla bocca giustamente tannica, fresca e dal finale lungo.

ABBINAMENTI

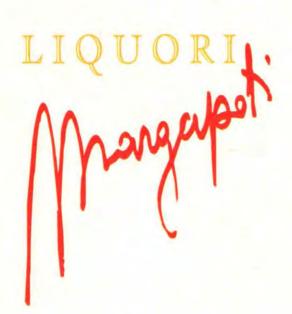
Pesci di struttura, carni (coniglio, pollame) etc.











Il Laboratorio Margapoti nasce con la produzione dell'amaro che ne porta il nome.

L'amaro Margapoti, infatti, è prodotto a Gallipoli secondo un metodo artigianale che risale ai primi del novecento e che prevede la macerazione degli ingredienti ed un adeguato invecchiamento per esaltarne il sapore. La ricetta di questo liquore che generazioni hanno custodito gelosamente, nasce dalla passione e dalla ricerca accurata degli ingredienti. E'un liquore a base di corteccia di China calisaya, nota per le sue proprietà digestive e antisettiche e per il suo gusto intenso, esaltato dall'aggiunta di altre spezie naturali che conferiscono al prodotto un giusto equilibrio tra il dolce e l'amaro. Con la stessa cura si producono anche altri liquori a base di materie prime del territorio, rigorosamente non trattate, tra questi il Liquore di Mandorle, quello all'Alloro e il liquore di Mandarino, di Arancio e di Limone, tutti sono il frutto di un profondo amore e rispetto per la propria terra e le sue tradizioni.











Liquore di Limone
Liquore fresco e gradevole
ottenuto per macerazione
in alcool puro di bucce di
limoni. Ottimo a fine
pasto. Senza
coloranti e
conservanti.
Gradazione alcolica:
34°.
Bottiglie da 500 e 100 ml.

