

SICILIA - ITALIA

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”



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

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

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 quintali.

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

IN CANTINA

Vinificazione: tutto il processo di vinificazione, 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 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 SO₂.

Solforosa totale (SO₂): 9 mg/l.

Bottiglie prodotte: 4000.

CARATTERISTICHE

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”



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

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 100%, 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 SO₂.

Solforosa totale (SO₂): ±6 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 1000.

CARATTERISTICHE

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

ABBINAMENTI

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





LIQUORI
Margapoti

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.



Amaro Margapoti Antica ricetta.

E' un liquore ottenuto per macerazione in alcool puro della corteccia di china Calisaya e di altre spezie naturali. Noto per le proprietà digestive e il gusto deciso ma gradevole. Senza coloranti e conservanti.

Gradazione alcolica: 34°.
Bottiglie da 500 e 100 ml.



Liquore di Alloro

E' un buon digestivo ed è ottenuto per macerazione di foglie di alloro in alcool puro senza conservanti e coloranti.

Gradazione alcolica: 34°. Bottiglie da 500 e 100 ml.



Liquore di Mandarino

E' ottenuto per macerazione di bucce di mandarini in alcool puro.

E' un liquore dal gusto fresco e delicato, senza coloranti e conservanti.

Ottimo per torte, gelati e cocktails.
Gradazione alcolica: 34°. Bottiglie da 500 e 100 ml.



Liquore di Mandorla

E' ottenuto per macerazione in alcool puro, di mandorle amare e dolci, cannella e coriandolo. Questo

liquore racchiude il profumo e il sapore delle mandorle del Salento. Ottimo per dolci e gelati. Senza coloranti e conservanti.
Gradazione alcolica: 40°. Bottiglie da 500 e 100 ml.



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.



Liquore di Arancia

E' ottenuto per macerazione in alcool puro di bucce di arance appena raccolte.

Liquore ottimo per dolci, gelati e macedonia di frutta.

Senza coloranti e conservanti.

Gradazione alcolica: 34°.

Bottiglie da 500 e 100 ml.