

PIANA DELLA GHIRLANDA

pantelleria dop bianco



La Piana della Ghirlanda, considerata il giardino dell'isola di Pantelleria, è il tratto terminale del pavimento della caldera di antichissimi vulcani di enorme ampiezza, formatosi in un periodo che va dai 120.000 ai 50.000 anni fa. Circondata da coste coperte di vegetazione spontanea e da rocce affioranti, ha una sua costituzione pianeggiante causata da eventi alluvionali. La sua posizione a sud-est dell'isola e il dislivello che la circonda fa sì che in questa zona ci siano notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Il terreno sabbioso, in parte pomice, assorbe e mantiene la brina che si forma in queste escursioni termiche, linfa vitale per la pianta della vite, in un territorio dove l'acqua scarseggia. La vite di Zibibbo in questa zona produce un'uva molto aromatica e con una buona acidità, che difficilmente va in surmaturazione. Il vino prodotto con le uve di questa zona è molto elegante, con il caratteristico e inconfondibile aroma, equilibrato e di giusta gradazione. Il colore giallo non molto carico trasmette la forza e l'eleganza del territorio, il suo bouquet sa di frutta matura con sentori di pesca bianca, la sua aromaticità è inconfondibile; al gusto si presenta fresco, con retrogusto amarognolo tipico dei moscati.

The Plain of Garland, considered the natural garden of Pantelleria, is the final part of the floor of the caldera of ancient volcanoes huge amplitude, formed in a period ranging from 120,000 to 50,000 years ago. Surrounded by shores of spontaneous vegetation and rocky outcrops, it has a flat formation caused by floods. The area is characterized by constant variations in temperature between day and night, due to its location in the southeast of the island. The sandy soil, partly made of pumice, absorbs and retains the frost generated in these temperature ranges; this is thus the lifeblood of the plant of the vine, in an area where the water is not sufficient. The Zibibbo vine in this area produces a very aromatic grape with a good acidity, which hardly goes into over-ripeness. The wine produced from the grapes of this area is very elegant, with its typical aroma, balanced and of a good gradation. The yellow color is not very intense and expresses the power and elegance of the territory; the bouquet smells of ripe fruit with hints of white peach and its aroma is unique; the taste is fresh, with a slightly bitter aftertaste typical of Muscat.