

# Lighea

**Belo – Zibibbo, Catarratto**  
**IGT Sicilija**  
**(vino z deželno oznako)**



**DONNAFUGATA®**  
SICILIA • SICILY

## Zanimivost:

»Iz razmršenih las barva sonca, morska voda je tekla po zelenih, široko odprtih očeh«. Tako Giuseppe Tomasi di Lampedusa opisuje Lighea, očarljivo sireno in osrednjo osebo v njegovem romanu. Navdihnila je stvaritev kompleksnega in inovativnega vina ter izvirne etikete. Gabriella Rallo se spominja: »Ni bilo enostavno natisniti to etiketo in ohraniti tisoč odtenkov originalnih barv risbe.« Prvi vintage: 1990.

**Sorta grozdja:** Zibibbo (aleksandrijski muškat) 50%, Catarratto 50%

Zibibbo s posesti Pantelleria: vzgajano v trtah nizke rasti (grmičasto), gostota sajenja 2.500 trsov na hektar, pridelano približno 5 ton na hektar. Vulkanski teren, bogat z minerali.

Catarratto s posesti Contessa Entellina: Povprečna gostota sajenja 5.000 trsov na hektar, pridelano približno 6,5 ton na hektar.

**Stopnja alkohola:** 12,5–13% vol.

**Vinifikacija:** Proces vinifikacije poteka ločeno v kletih posesti Pantelleria in Contessa Entellina. Po mehkem stiskanju grozdja mošt fermentira pri kontrolirani temperaturi. Vino, pridobljeno iz mešanice, odleži v steklenicah vsaj 2 meseca preden se ga ponudi na tržišču.

**Opis:** Živahno in svetlo, bogato z zlato-rumenimi odsevi. Aromam čudovitih cvetnih vonjev, bele vrtnice in akacije, sledijo mineralne in slane note. Zatem na površje pridejo breskev in zagara (citrus), za zaključek še glog, kandirana lupina agrumov in rahel priokus medu. Zaznamo mineralno matrico, svežo, okusno in obdajajočo strukturo.

**Ujemanje s hrano:** Prilega se k vsem vrstam rib, pečenim testeninam z belo omako in ocvrtim ribam.

**Serviranje:** V tulipanastih kozarcih srednje velikosti in višine; odpremo v času serviranja. Odlično pri 9–11°C.

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)