

Weingut
Contessa Entellina

Damarino 2022

Sicilia Doc Bianco

Der Damarino 2022 ist der erste Wein der Welt, der den Nomacorc Ocean-Verschluss verwendet. Ein Verschluss aus recyceltem Kunststoff, der in Küstengebieten gesammelt wird, um die Verschmutzung der Meere zu vermeiden (Ocean Bound Plastic). Eine innovative und konkrete Entscheidung, die zum Schutz der Ozeane beiträgt und das Engagement von Donnafugata für ökologische Nachhaltigkeit unterstreicht.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Weißer autochthone Sorten aus Sizilien.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 8 bis 9 t/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die Weinlese erfolgte zwischen der zweiten August- und ersten Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe, vereint der Damarino 2022 zarte Aromen weißer Blumen mit fruchtigen Noten, unter denen Zitrusfrüchte hervorstechen. Im Mund ist er delikat mit einem angenehmen Abgang. (12/01/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Der Damarino sollte innerhalb von 2 bis 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Den Damarino zierte ein neues Künstler-Etikett von Stefano Vitale, dem außergewöhnlichen Illustrator, dem es gelingt, die Persönlichkeit jedes Weines von Donnafugata hervorzuheben. Das farbenfrohe Etikett spiegelt das betörende Aromaprofil dieses Weines wider und versetzt Sie sofort ans Meer, in die Gesellschaft einer geheimnisvollen und faszinierenden Frau mit einem imposanten Hut.

FOODPAIRING

Er ist ein wunderbarer Aperitif und passt perfekt zu leichten Fisch- und Meeresgerichten. Der Wein sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 9 bis 11 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 11,51% Vol, Gesamtsäure 5,2 g/l, pH-Wert 3,23