

Weingut
Contessa Entellina

Damarino 2023

Sicilia Doc Bianco

Der Damarino 2023 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 8.000 bis 9.000 kg/ha.

JAHRGANG

Insgesamt wurden 2023 in Contessa Entellina 604 mm Niederschlag gemessen, was leicht unter dem Durchschnitt von 662 mm* lag. Nach einem regenarmen Winter sorgten vor allem die ergiebigen Niederschläge im Mai für eine gute Durchfeuchtung des Bodens, so dass der Weinberg die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, gut verkraften konnte. In den folgenden Wochen herrschten ideale klimatische Bedingungen. Das Jahr 2023 war ein schwieriges: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnten die Pflanzen ihren vegetativen Zyklus regelmäßig abschließen, was zu gut gereiften Trauben führte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach genau den Ansprüchen des Unternehmens.

**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 fand zwischen der zweiten Augushälfte und September statt.

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 in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe, vereint der Damarino 2023 zarte Aromen weißer Blumen mit fruchtigen Noten, unter denen Zitrusfrüchte hervorstechen. Im Mund ist er delikat mit einem angenehmen Abgang. (15/1/2024)

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

oholgehalt 11,86 Vol.-% – Gesamtsäure 5,3 g/l – pH-Wert 3,21.

ERSTER JAHRGANG

2016.