

DONNAFUGATA®

Passiperduti 2021



Weingut Contessa Entellina: Der Ort, an dem DonnaFugata entstanden ist.

Passiperduti ist ein zeitloser Grillo mit einer eleganten und blumigen Seele. Er präsentiert Noten von Ginster, begleitet von Zitrusnoten. Am Gaumen zeichnet er sich durch Mineralität und Persistenz aus: ein Wein von großer Komplexität.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BEZEICHNUNG: Sicilia Doc Grillo

TRAUBEN: Grillo

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 400 und 500 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spaliererziehung, mit Guyot-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.600 – 5.200 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 6,5 - 7,5 t/ha.

JAHRGANG In Contessa Entellina wurde **2021** 615 mm Niederschlag registriert, was etwas unter dem Durchschnitt* des Territoriums von 445 mm liegt. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Saison fanden die delikaten Phasen des Blüten- und Fruchtsatzes statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich warm, was die vegetative Phase der Pflanzen verlangsamte, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzewelle in den ersten beiden Augustwochen

beschleunigte die Reifung der Trauben. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer, dennoch höher als in 2020 aus, welches wohlbermerkt das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war. Die Qualität entspricht den Unternehmenszielen, die auf kleine hochwertige Produktionen ausgerichtet ist. **Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

WEINLESE: Die Rebsorte Grillo, die für die Produktion des Passiperduti bestimmt ist, wurde zwischen der dritten Augustdekade und der ersten Septemberdekade geerntet. Die Ernte erfolgt manuell mit sorgfältiger Auswahl im Weinberg.

WEINBEREITUNG: Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau 3 Monate im Tank und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,38 % vol – Säuregehalt insgesamt 5,5 g/l – pH-Wert 3,20

DEGUSTATIONSMERKMALE (21/03/2022): Passiperduti 2021 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist facettenreich und tief mit blumigen Noten von Lavendel und Ginster, das von Zitrusnuancen (Zitrone und kandierte Zeder) und mineralischen Anklängen angereichert wird. Am Gaumen bietet er eine gute Struktur und ist würzig, mineralisch und anhaltend; ein Wein von ausgeprägter Komplexität und Eleganz.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 4-5 Jahren getrunken werden.

ESSEN & WEIN: Passiperduti passt perfekt zu raffinierten Vorspeisen, rohem Fisch und Schalentieren, vegetarischen Gerichten und hellem Fleisch. In mittelbreiten und mittelhohen Gläsern servieren; er kann im Moment entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 10-12 ° C.

KOLLEKTION VIELSEITIG IM CHARAKTER: Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert **FÜR DEN WUNSCH:** die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

DIALOG MIT DER KUNST: Der Name und das Etikett erinnern uns an die Gelassenheit und innere Ruhe, wenn wir die Natur betrachten. Passiperduti ist ein poetischer Wein, der in der Lage ist, einige der repräsentativsten Verse der italienischen Literatur hervorzurufen: „L'infinito“ von Giacomo Leopardi. “Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, mi sovien l'eterno, ...e il naufragar m'è dolce in questo mare.”

ERSTER JAHRGANG: 2021.