

Prio 2017

Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Prio 2017 ist ein sortenreiner, autochthoner Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten. Er ist intensiv und duftend und verleiht bereits beim ersten Schluck viel Freude.



TYPOLOGIE: Sicilia Doc Catarratto

TRAUBEN: Catarratto

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

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 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%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha.

JAHRGANG 2017: Der Jahrgang 2017 war bisher von Niederschlägen, die unter dem Durchschnitt lagen, gekennzeichnet. Da sich die Niederschläge insbesondere auf den Herbst und den Winter konzentriert haben, wurden in den Sommermonaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen. Die Weinberge haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die im Juli und August registrierten Temperaturen lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was eine um 1-2 Wochen frühere Reifung aller in dem landwirtschaftlichen Gebiet von Contessa Entellina angebauten Sorten bedingt hat. Trotz der Höchstwerte haben die guten in diesen Hügeln verzeichneten Temperaturschwankungen gesunde Trauben mit einer guten Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht.

WEINLESE: Die für die Herstellung des Prio bestimmte Catarratto wurde in der ersten Septemberdekade gelesen.

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

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,10 % Vol – Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l – pH-Wert 3,23

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/01/2018): Der Prio 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Sein Duft umfasst ein Bouquet, das von Zitrusfrucht, vor allem von Grapefruit und Zeder geprägt wird und durch Nuancen von mediterraner Macchia (Büsche & Sträucher) unterstreicht wird. Im Geschmack ist er frisch und entspricht perfekt seinem Duft.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 3-4 Jahren getrunken werden

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu warmen und kalten Meeres-Vorspeisen, zu Krustentieren und zu ersten Gängen auf Gemüsebasis. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit

DIALOG MIT DER KUNST: Fröhlichkeit und Glück bedeutet „prio“ im sizilianischen Dialekt. Die unerwartete und authentische Fröhlichkeit einer Frau, die am Strand sitzt und den Sonnenuntergang an einem warmen Sommerabend in „Gesellschaft“ eines Schmetterlings, der auf ihrem Gesicht ruht, genießt. Ein intrigantes und sinnliches Etikett, genauso wie der Catarratto von DonnaFugata.

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN

91/100 (Prio 2014) *Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2016 (Maroni)*

89/100 (Prio 2014) *VINOUS (Antonio Galloni)*

ERSTER JAHRGANG: 2014.