

Prio 2016

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

Der Prio 2016 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 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

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

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

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,38 % Vol – Säuregehalt insgesamt 5,7 g/l – pH-Wert 3,23

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der Prio 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Sein Duft umfasst ein Bouquet, das von deutlichen Zitrusfruchtnoten geprägt ist und mit den Noten von Ananas kombiniert 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.

WENN DU WÜNSCHE HAST: 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.