

Prio 2018



Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Der Prio 2018 ist ein sortenreiner, autochthoner Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten. Er ist intensiv und duftend und verleiht bereits beim ersten Schluck viel Freude.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc Lucido

TRAUBEN: Lucido (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 CONTESSA ENTELLINA - 2018 wurden 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt* (667 mm) dieses Gebiets. Die Eigenschaften der Weinlese 2018 sind auf jeden Fall positiv: Nach zwei wenig niederschlagsreichen Jahrgängen war dieses Jahr von einer guten Niederschlagsmenge gekennzeichnet; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landwirtschaft, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen, die den Qualitätszielen des Unternehmens entsprechen und auf qualitativ hochwertige Produkte ausgerichtet sind.

**(Niederschlagsdurchschnitt der letzten 15 Jahre, Quelle: SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens)*

WEINLESE: Die für die Herstellung des Prio bestimmte Lucido wurde in der zweiten 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 12,43 % Vol – Säuregehalt insgesamt 5,9 g/l – pH-Wert 3,37

DEGUSTATIONSMERKMALE (07/01/2019): Der Prio 2018 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 Holunderblüte 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: jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

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 Lucido von DonnaFugata.

ERSTER JAHRGANG: 2014.