

Passiperduti 2024

Sicilia Doc Grillo

Der Passiperduti ist ein zeitloser Grillo mit einer blumigen Seele; er besticht mit Noten von Ginster, die von leichten Zitrusfrüchte-Aromen begleitet werden. Am Gaumen zeichnet er sich durch Mineralität und Persistenz aus.



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für den Weinbau geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Grillo.

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage von 400 bis 500 m ü.d.M.; hügelige Orographie mit lehmig-tonigen Böden. Milde Winter; trockene und windige Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Spalierziehung mit Guyot-Schnitt sowie andere Reberziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2024 war durch geringe Niederschläge und höhere Durchschnittstemperaturen geprägt; die Lese begann einige Tage früher als üblich. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach voll den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach dem sanften Pressen erfolgt die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend reift der Wein drei Monate im Stahltank und mindestens drei weitere Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Passiperduti 2024 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er sich weitgefächert und tief, mit Zitrusnoten, Litschi-Aromen und floralen Akzenten von Holunderblüten. Am Gaumen besticht er durch Struktur, Würze und anhaltende Persistenz (31.01.2025).

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4-5 Jahren getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Der Name und das Etikett erinnern uns an die innere Ruhe, die wir spüren, wenn wir die Natur betrachten. *Passiperduti* ist ein poetischer Wein, der in der Lage ist, einige der repräsentativsten Verse der italienischen Literatur hervorzurufen. Aus dem berühmten Gedicht „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 sovrien l'eterno, ...e il naufragar m'è dolce in questo mare.“

FOODPAIRING

Der *Passiperduti* passt hervorragend zu raffinierten Vorspeisen, rohem Fisch und Krustentieren, vegetarischen Gerichten und hellem Fleisch. Er sollte in mittelbreiten und mittelhohen Gläsern ausgeschenkt werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei 10-12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,5 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,5 g/L, pH-Wert: 3,20.

ERSTER JAHRGANG

2021



Donnafugata is certified Sustain



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus recyceltem Glas hergestellt wird