

DONNAFUGATA®

Lighea 2021



Weingut Pantelleria: der Ort, an dem die Rebe zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört.

Der Lighea 2021 ist ein unvergesslicher aromatischer, mediterraner Weißwein; das Ergebnis heroischen Weinbaus. Er kennzeichnet sich durch sein umfangreiches Bouquet und der gleichzeitig frischen, mineralischen Note.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Traubenproduktion auf der Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Barone, Ghirlanda, Gibbiuna, Monastero.

BEZEICHNUNG: Sicilia DOC Zibibbo

TRAUBEN: Zibibbo (Moscato).

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 20 und 400 m ü.d.M; komplex Orographie, typisch vulkanisch, Anbau vor allem auf Terrassierungen. Sandig Boden, Lavaursprung, leicht säurehaltig bis neutral (pH-Wert 6,5 - 7). Tiefer und fruchtbarer Boden, reich an Phosphor, Kalium und Zink. Milde und niederschlagsarme Winter. Windige Sommer.

WEINBERG: Anbausystem: Die Weinstöcke werden in Mulden gesetzt und nach der Bäumchen-Erziehungsmethode „alberello pantesco“ angebaut. Diese Erziehungsmethode wurde in die Liste des UNESCO- Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine „kreative und nachhaltige“ landwirtschaftliche Praxis handelt. Zum ersten Mal wird eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles und kulturelles Gut bezeichnet. Schnittsystem: Die Rebe wird niedrig gehalten und besteht aus zwei bis vier Ästen, die sich horizontal ausbreiten. Alle Arbeiten werden per Hand vorgenommen. Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcke pro Hektar, mit Erträgen von 5 - 6 t/ha.

JAHRGANG: Auf Pantelleria war das Jahr 2021 mit 342 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlich 449 mm weniger regnerisch. Da es in der Blüte- und Fruchtansatzphase keine schlechten Witterungsverhältnisse gab, waren die Bedingungen für eine sehr gute Produktion vorhanden. Ein heißer

August jedoch beeinträchtigte die durchschnittliche Traubenproduktion. Die Qualität der sorgfältig ausgewählten und in den Keller gebrachten Trauben war ausgezeichnet. **Es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2013 berechnet.*

WEINLESE: Die Weinlese hat am 16. August begonnen und wurde am 8. September abgeschlossen.

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

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,64 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l., pH-Wert 3,26.

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/02/2022): Lighea 2021 hat eine brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase bietet ein reiches und wohlriechendes Bukett, in dem Zitrusnoten (Zeder und Bergamotte) und exotische Früchte (Litschi) mit den klassischen Orangenblüten kombiniert werden. Im Mund kommen die fruchtigen und blumigen Noten mit einer ausgeprägten Frische, guter Persistenz und einem angenehmen mineralischen Abgang zurück.

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

ESSEN & WEIN: Er passt sehr gut zu Fettfisch, überbackener Pasta ohne Tomatensauce und frittiertem Fisch. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°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: „Mit wirrem, sonnenblondem Haar und meerwasserfarbenen, weit aufgerissenen Augen“ ... so beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa Lighea, die bezaubernde Meerjungfrau, Hauptfigur in einer seiner Erzählungen, die den Anstoß für einen komplexen und innovativen Wein und ein genauso originelles Etikett gegeben hat. „Es ist nicht leicht gewesen – erzählt Gabriella – dieses Etikett zu drucken und die tausend Nuancen der Originalfarben des Entwurfes beizubehalten“.

ERSTER JAHRGANG: 1990.