

Prio 2022

Weingut Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Der Prio 2022 ist ein reinsortiger, autochthoner Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten und delikatem blumigem Aroma. Er ist frisch und duftend und macht bereits beim ersten Schluck Lust auf mehr.



PRODUKTIONSGBIET: Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BEZEICHNUNG: Sicilia DOC Lucido

REBSORTEN: Lucido (Catarratto)

BÖDEN & KLIMA: Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7,5 bis 8,5 t/ha.

JAHRGANG: Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.116 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.116 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche.

Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam.

Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

*Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

WEINLESE: Die für den Prio verwendeten Lucido-Trauben (Catarratto) wurde von Ende August bis zur ersten Septemberhälfte gelesen.

WEINBEREITUNG: Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYSEDATEN: Alkoholgehalt 12,79 % Vol. – Gesamtsäure 5,40 g/l – pH-Wert 3,26

VERKOSTUNGSNOTIZ (18/01/2023): Der Prio 2022 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb. Im Bouquet finden sich Zitrusfrüchte, vor allem Grapefruit und Zedratzitronen, und Nuancen von Holunderblüte. Im Geschmack ist er frisch, am Gaumen genauso, wie die Nase es verspricht.

TRINKEMPFEHLUNG: Er sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

FOODPAIRING: Er passt perfekt zu warmen und kalten Meeres-Vorspeisen, zu Krustentieren und zu vegetarischen Gängen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 9 bis 11 °C.

KOLLEKTION FRISCH UND CHARISMATISCH: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

FÜR DEN WUNSCH: Jeden Tag einzigartig und erfreulich zu gestalten. Sich einen kleinen Luxus im Alltag zu gönnen. Eine Entdeckung mit Freunden zu teilen.

DIALOG MIT DER KUNST: Freude, Glück ist die Bedeutung von „prio“ im sizilianischen Dialekt. Es ist die unerwartete und authentische Freude einer Frau, die an einem Frühsommertag bei Sonnenuntergang am Strand sitzt und von einem Schmetterling geküsst wird, der sich auf ihr Gesicht setzt. Ein Wein, der so faszinierend und sinnlich ist wie der Lucido von Donnafugata.

ERSTER JAHRGANG: 2014.