

Tenuta
Contessa Entellina

Damarino 2022

Sicilia Doc Bianco

Damarino 2022 è il primo vino al mondo a utilizzare il tappo Nomacorc Ocean. Una chiusura prodotta riciclando plastica raccolta nelle zone costiere, e destinata a finire negli oceani (Ocean Bound Plastic). Una scelta innovativa e concreta che contribuisce alla protezione degli oceani, e che rafforza l'impegno di Donnafugata per la sostenibilità ambientale.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

Varietà autoctone siciliane.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%). Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500-6.000 piante per ettaro, con rese di 80-90 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. È da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

La vendemmia si è svolta tra la seconda metà di agosto e la prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2022 unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi e note fruttate tra le quali spiccano quelle di agrumi. In bocca è delicato con un piacevole finale. (12/1/2023)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 2-3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La coloratissima etichetta d'autore firmata da Stefano Vitale, racchiude in uno scenografico cappello l'ammaliante profilo aromatico di questo vino e trasporta immediatamente in riva al mare, in compagnia di una donna misteriosa e affascinante.

A TAVOLA

Ottimo come calice da aperitivo e con piatti leggeri della cucina di mare. Servirlo in calici di media ampiezza senza svasatura. Aprire al momento, ottimo a 9-11°C.

DATI ANALITICI

Alcol 11,51% vol, acidità totale 5,2 g/l, pH 3,23.