

Tenuta
Contessa Entellina

Damarino 2024

Sicilia Doc Bianco

Damarino è un bianco che si distingue per i piacevolissimi sentori agrumati, pesca e fiori bianchi. E' stato il primo vino al mondo ad avere il tappo "Nomacorc Ocean" prodotto da plastica raccolta nelle zone costiere: una scelta innovativa e sostenibile che contribuisce concretamente alla protezione degli oceani.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Varietà autoctone siciliane: Ansonica, Grecanico, Lucido (Catarratto), Grillo.

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 contropalliera con potatura a Guyot e a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 5.700 piante per ettaro, con rese di 80-90 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina l'annata 2024 è stata poco piovosa, registrando 409 mm di precipitazioni rispetto alla media di 651 mm, e con temperature medie più elevate; tra giugno e agosto, grazie alle riserve idriche disponibili nei laghetti aziendali, sono state effettuate irrigazioni di soccorso in molti dei vigneti della Tenuta, favorendo lo svolgimento del ciclo vegeto-produttivo. Particolare attenzione è stata prestata al monitoraggio agro-meteorologico di supporto alle scelte agronomiche adottate; la quantità prodotta è stata inferiore alla media di questa Tenuta; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali. *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA

La vendemmia si è svolta tra agosto e i primi giorni di settembre secondo la maturazione delle diverse varietà nei vari appezzamenti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2024 unisce note di agrumi e pesca bianca accompagnate da delicati sentori fiori bianchi. In bocca è fresco e con un

piacevolissimo finale (27/11/2024).

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

Alc 11,5% vol, acidità totale 5,2 g/l, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2016