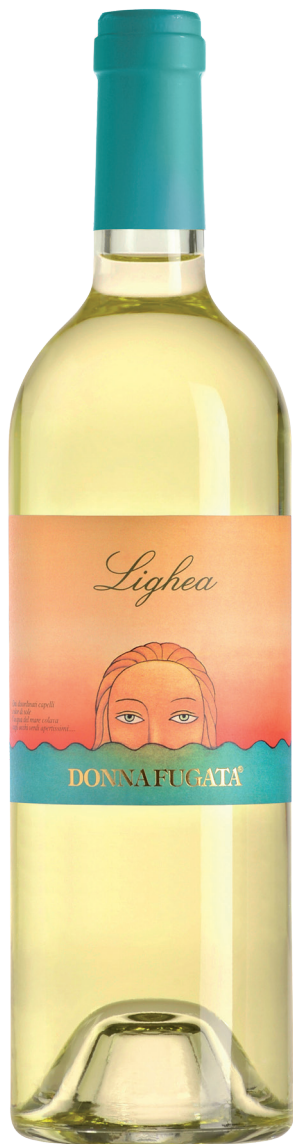


Tenuta
Pantelleria

Lighea 2022

Sicilia Doc Zibibbo

*Indimenticabile aromatico
Mediterraneo, frutto della viticoltura
eroica, Lighea 2022 si caratterizza
per un bouquet ampio e per la fresca
vena minerale.*



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, uve prodotte sull'isola di Pantelleria.

UVE

Zibibbo (Moscato di Alessandria).

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 20 a 400 m s.l.m.; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali. L'isola è conosciuta per il sole e il vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

VIGNETO

Le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello pantesco è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica «creativa e sostenibile». Per la prima volta una pratica agricola viene considerata bene immateriale e culturale. Densità impianto da 2.500 a 3.600 piante per ettaro con una resa di 50-60 quintali per ettaro.

ANNATA

L'andamento dell'annata è stato generalmente regolare; le precipitazioni si sono concentrate in primavera arrivando a un totale di 540 mm di pioggia rispetto ai 458 mm di media* dell'isola. Le temperature sono state in linea con la media degli ultimi anni; solo a giugno, qualche giorno più caldo della media, ha comportato un leggero anticipo di maturazione in alcuni appezzamenti. Ottima la qualità dell'annata che ha dato vita a uve sane e ben mature; la quantità prodotta è stata leggermente superiore rispetto al 2021, ma in linea con la media degli ultimi anni. **Si considerano le precipitazioni registrate dal 1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013.*

VENDEMMIA

La raccolta delle uve destinate alla produzione del Lighea si è svolta tra la seconda metà di agosto e il 16 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lighea 2022 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante dove alle tipiche note di zagara si uniscono sentori agrumati (cedro e bergamotto) e di frutta esotica. In bocca ritornano le note fruttate e floreali accompagnate da una spiccata freschezza, con buona persistenza e un piacevole finale minerale. (18/1/2023)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

«Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi»... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammalian-te sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto a un vino complesso e innovativo e a una etichetta altrettanto originale. «Non è stato facile – racconta Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo – stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori dell'isola, ritratti nel bozzetto originale».

A TAVOLA

Da provare con crudo di pesce, crostacei e tempura (a base di pesce o verdure). Lo consigliamo abbinato a tutto il pesce azzurro. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,58% vol, acidità totale 5,4 g/l, pH 3,25.

PRIMA ANNATA

1990.