

Lighea 2023

Sicilia Doc Zibibbo

Lighea, vino aromatico mediterraneo, con l'annata 2023 adotta una bottiglia leggera, prodotta in Sicilia prevalentemente da vetro riciclato, e il tappo Nomacorc Ocean ottenuto da plastica raccolta nelle zone costiere per proteggere l'ecosistema marino. Un vino fresco che ben si sposa con lo stile della borgognotta e l'illustrazione originale di Stefano Vitale.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Zibibbo.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 20 a 400 m s.l.m., orografia complessa tipicamente vulcanica, e terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima mediterraneo: l'isola è conosciuta per il sole e il vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

VIGNETO

Le viti sono all'interno di conche, con la tipica forma di allevamento ad alberello basso. La pratica agricola della vite ad alberello pantesco è stata dichiarata "Patrimonio Culturale e Immateriale UNESCO".

ANNATA

Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: le abbondanti piogge del mese di maggio e le alte temperature che si erano protratte per una decina di giorni a luglio, hanno imposto scrupolose pratiche agronomiche di lotta integrata e gestione eco sostenibile. Complessivamente si sono registrati 589 mm di pioggia contro i 473 mm di media* dell'isola. Rispetto all'annata precedente che era stata generosa, nel 2023 si è avuto un calo produttivo dovuto all'andamento climatico che ha determinato la produzione di grappoli meno compatti e con acini più piccoli e leggeri. Il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente dando vita ad uve ben mature.

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice, la fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca per due mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lighea 2023 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet 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 accompagnati da freschezza, persistenza e un finale minerale (21/12/2023).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3 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'ammaliante sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto a un vino complesso e innovativo e a una etichetta altrettanto originale. «Il nuovo packaging ci ha portato a passare dalle sfumature del tramonto a quelle dell'alba pantasca - racconta Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo -. Nella ricerca di un nuovo equilibrio, il bozzetto originale su legno ci è venuto incontro con la sua fresca ed elegante bellezza».

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, da servire a 9-11° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

1990



Donnafugata è
certificata Sostain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato



Tappo Nomacorc Ocean che
contribuisce alla protezione degli oceani