

Damarino 2020

Collezione *Freschi e Originali*: vini piacevoli dall'animo siciliano

Damarino è un bianco piacevole ed informale, ideale per la cucina mediterranea. Damarino 2020 si caratterizza per un bouquet delicato con note di fiori bianchi e sentori fruttati di agrumi.



DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco

UVE: Ansonica varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

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 cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di 80-90 q.li/.

ANNATA: a **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, con 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e ben mature; rispetto alla media degli ultimi anni, la produzione è stata leggermente inferiore e la vendemmia si è svolta

con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vita a vini bianchi di buona intensità aromatica e di ottima struttura acida. * 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: l'Ansonica - varietà prevalente nel blend - è stata raccolta dal 29 agosto al 1 settembre. Gli altri vigneti autoctoni sono stati vendemmiati nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: 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.

DATI ANALITICI: alcol 11,47 % vol. - acidità totale 5,1 g/l - pH 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (20/01/2021): Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2020 unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi (sambuco) e note fruttate tra i quali spiccano quelle di agrumi. In bocca è delicato con un piacevole finale.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 2-3 anni.

CIBO & VINO: 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.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: Damarino, in linea con l'immagine dell'etichetta, è un vino "vivace ed ammiccante". Un tralcio di vite ed il suo grappolo, disegnati sul volto di una donna, a simbolo della sua femminilità. Un'etichetta nata dal gioco di un artista, sorprendente quanto il vino. A Donnafugata la scelta di una nuova etichetta è un atto di amore che nasce dal desiderio di sorprendere il consumatore e di far splendere sull'etichetta stessa le qualità organolettiche del vino. I tanti volti di donna sulle etichette di Donnafugata raccontano infatti le emozioni che un vino è capace di dare.