

Lighea 2018

Collezione *Versatili di carattere*: una proposta intrigante, dall'aperitivo al dessert.

Indimenticabile aromatico Mediterraneo, frutto della viticoltura eroica, Lighea 2018 si caratterizza per un bouquet ampio e ricco unita ad una fresca vena minerale.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Zibibbo

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, uve prodotte sull'isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Barone, Ghirlanda, Gibbiuna, Monastero.

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/ha con una resa di 50 -60 q.li/ha.

ANNATA: dopo due annate abbastanza asciutte, quella del 2018 è stata più piovosa con 591 mm* di pioggia rispetto alla media di 460 mm**. La quantità di uva prodotta è stata leggermente superiore alle ultime due annate; in alcuni vigneti si sono effettuati dei diradamenti per raggiungere gli obiettivi qualitativi aziendali. *I dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; ** La media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013

VENDEMMIA: la vendemmia dello **Zibibbo** a Donnafugata si protrae tradizionalmente per circa 4 settimane, nelle 14 contrade in cui l'azienda ha i propri vigneti che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; quest'anno è iniziata il 17 di agosto e si è conclusa il 6 Settembre.

VINIFICAZIONE: 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.

DATI ANALITICI: alcol 12,54 % vol., acidità totale 5,6 g/l., pH 3,26.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (26/02/2019): Lighea 2018 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante dove alle classiche note di zagara si uniscono sentori agrumati (cedro e bergamotto) e di frutta esotica (litchi). In bocca ritornano le note fruttate e floreali accompagnati da una spiccata freschezza, con buona persistenza ed un piacevole finale minerale.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 4-5 anni.

CIBO & VINO: 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.

QUANDO DESIDERI: condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

DIALOGO CON L'ARTE: "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 ad un vino complesso ed innovativo e ad 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".

PRIMA ANNATA: 1990.