

Damarino 2016



Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Damarino è un bianco leggero e informale, ideale per la cucina mediterranea. Damarino 2016 si caratterizza per un bouquet delicato con note di fiori bianchi e 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: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera 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 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

VENDEMMIA: L'Ansonica- varietà prevalente nel blend- è stata raccolta nella seconda 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 11,69 % vol. - acidità totale 5,5 g/l - pH 3,20

NOTE DI DEGUSTAZIONE (04/02/2017): Dal colore giallo paglierino brillante, Damarino 2015 presenta un bouquet delicato caratterizzato da sentori di fiori bianchi uniti a note agrumate. In bocca ritroviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, ravvivata da una fresca mineralità.

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

CIBO & VINO: ottimo come calice da aperitivo, lo consigliamo 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 piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza.

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.