

Damarino 2019

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

Damarino è un bianco piacevole ed informale, ideale per la cucina mediterranea. Damarino 2019 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 600 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 conterspalliera 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 **2019** è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media di 660 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 sane e ben mature e vini bianchi particolarmente fragranti 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 tra la prima e la seconda decade di settembre. Qualche vigneto di Ansonica delle contrade più elevate è stato vendemmiato l'ultima 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 11,40 % vol. - acidità totale 5,30 g/l - pH 3,24.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/01/2020): Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2019 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.