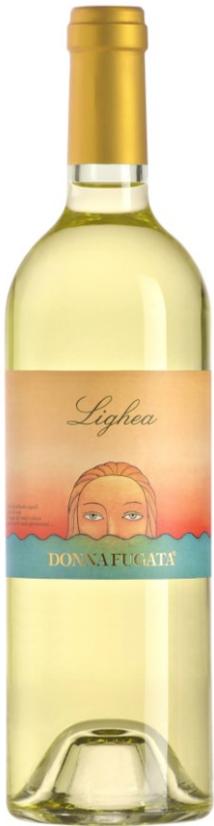


Lighea 2016

Collezione Versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Indimenticabile bianco aromatico Mediterraneo, frutto della viticoltura eroica di Pantelleria, Lighea 2016 si caratterizza per un bouquet ampio e ricco unita ad una fresca vena minerale:



DENOMINAZIONE: Bianco – Zibibbo Sicilia DOC

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

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

TERRENI: 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.

VIGNETO: le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria 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 2016: l'annata 2016 è poco piovosa, ma non eccessivamente calda. Per compensare le scarse piogge e aiutare le vigne a raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale, siamo intervenuti diradamenti, che hanno interessato oltre il 30% dei grappoli. Questo ci ha permesso di ottenere uve sane e ben mature in linea con gli obiettivi qualitativi dell'azienda.

VENDEMMIA: La raccolta delle uve destinate alla produzione del Lighea, che provengono da vigneti collocati nelle contrade più fresche, è iniziata l'ultima settimana di agosto ed è terminata a metà 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 12,38 % vol., acidità totale 5,7 g/l., pH 3,20.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/03/2017): Lighea 2016 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 di pesca tabacchiera e macchia mediterranea. In bocca ritroviamo una perfetta corrispondenza gusto olfattiva vivacizzata da una fresca vena minerale.

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

CIBO & VINO: da provare con crudo di pesce, frittture e insalate gourmet. 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: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

DIAOLOGO 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 di Pantelleria, ritratti nel bozzetto originale".

PRIMA ANNATA: 1990.