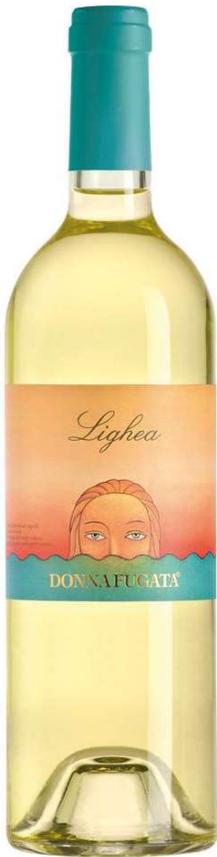


Lighea 2020



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

Indimenticabile aromatico Mediterraneo, frutto della viticoltura eroica, Lighea 2020 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: a **Pantelleria** dove Donnafugata coltiva 68 ettari di vigneto dislocati in 14 diverse contrade, quella del **2020** è stata un'annata leggermente meno piovosa, registrando 433 mm di pioggia rispetto alla media di 462 mm*. La quantità prodotta è in linea con la media della produzione di Donnafugata sull'isola; ottima è la qualità delle uve portate in cantina. I vini dell'annata 2020 spiccano per intensità aromatica e ottima freschezza. * *Si considerano le precipitazioni registrate dal 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; la vendemmia 2020 è iniziata il 17 di agosto e si è conclusa il 9 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 12,25 % vol., acidità totale 5,7 g/l., pH 3,33.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/02/2021): Lighea 2020 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.