

Tenuta
Contessa Entellina

Damarino 2023

Sicilia Doc Bianco

Damarino 2023 è stato il primo vino al mondo ad utilizzare il tappo Nomacorc Ocean. Una chiusura prodotta riciclando plastica raccolta nelle zone costiere, e destinata a finire negli oceani (Ocean Bound Plastic). Una scelta innovativa e concreta che contribuisce alla protezione degli oceani, e che rafforza l'impegno di Donnafugata per la sostenibilità ambientale.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

Varietà autoctone siciliane.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 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 controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500-6.000 piante per ettaro, con rese di 80-90 quintali per ettaro.

ANNATA

Complessivamente si sono registrati 604mm di pioggia rispetto ai 662mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**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

La vendemmia si è svolta tra la seconda metà di agosto e settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2023 unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi e note fruttate tra le quali spiccano quelle di agrumi. In bocca è delicato con un piacevole finale. (15/1/2024)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 2-3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La coloratissima etichetta d'autore firmata da Stefano Vitale racchiude in uno scenografico cappello l'ammaliante profilo aromatico di questo vino e trasporta immediatamente in riva al mare, in compagnia di una donna misteriosa e affascinante.

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 11,86% vol., acidità totale 5,3 g/l, pH 3,21.

PRIMA ANNATA

2016.