

Damarino 2024

Sicilia DOC Bianco

Der Weißwein Damarino verzaubert mit Zitrusaromen sowie Noten von Pfirsich und weißen Blüten. Er war der erste Wein der Welt, der mit dem Nomacorc Ocean-Verschluss versehen wurde. Ein Verschluss aus recyceltem Kunststoff, der in Küstengebieten gesammelt wird, um die Meeresverschmutzung einzudämmen (Ocean Bound Plastic): Eine innovative und konkrete Lösung, die konkret zum Schutz der Ozeane beiträgt.



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für den Weinbau geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Ansonica, Grecanico, Lucido (Catarratto), Grillo.

BÖDEN UND KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 8.000 bis 9.000 kg/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina fiel im Jahr 2024 weniger Regen als üblich (409 mm im Vergleich zum Durchschnitt von 651 mm) und die Durchschnittstemperaturen lagen höher. Zwischen Juni und August wurden viele Weinberge mit Wasser aus den betriebseigenen Teichen notbewässert, wodurch der vegetativ-produktive Zyklus unterstützt wurde. Besonderes Augenmerk wurde auf die agro-meteorologische Überwachung gelegt, um die getroffenen agronomischen Entscheidungen zu beobachten. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt des Weinguts, während die Qualität die Ansprüche des Unternehmens voll erfüllt hat.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die Weinlese fand zwischen August und Anfang September statt, je nach Rebsorte und Reifegrad.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von heller strohgelber Farbe, vereint der Damarino 2024 Zitrusaromen sowie Noten von Pfirsich und weißen Blüten. Im Mund ist er frisch mit einem angenehmen Abgang. (27/11/2024).

TRINKEMPFEHLUNG

Der Damarino sollte innerhalb von 2 bis 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETT

Das farbenfrohe Etikett von Stefano Vitale spiegelt das betörende Aromaprofil dieses Weins wider und versetzt Sie sofort ans Meer, in die Gesellschaft einer geheimnisvollen und faszinierenden Frau mit einem imposanten Hut.

FOODPAIRING

Er ist ein wunderbarer Aperitif und passt perfekt zu leichten Fisch- und Meeresgerichten. Der Wein sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 9 bis 11 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 11,5 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,2 g/L, pH-Wert: 3,20.

ERSTER JAHRGANG

2016



Donnafugata is certified Sustain



Nomacorc Ocean closure contributes to Ocean's protection