

Damarino 2024

Sicilia Doc Bianco

Damarino è un bianco che si distingue per i sentori agrumati, pesca e fiori bianchi. È stato il primo vino al mondo ad avere il tappo "Nomacorc Ocean" prodotto da plastica raccolta nelle zone costiere: una scelta innovativa e sostenibile che contribuisce concretamente alla protezione degli oceani.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Ansonica, Lucido (sinonimo di Catarratto), Grecanico, Grillo.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo.

La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca per almeno due mesi e poi in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2024 unisce note di agrumi e pesca bianca accompagnate da delicati sentori fiori bianchi. In bocca è fresco e con un finale in cui ritornano le sensazioni olfattive. (27/11/2024).

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

Da aperitivo e da abbinare con piatti leggeri della cucina di mare. Servirlo in calici di media ampiezza senza svasatura. Aprire al momento e servire a 9-11°C.

DATI ANALITICI

alc 11,5% vol., acidità totale 5,2 g/L, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2016



Donnafugata è
certificata Sustain



Tappo Nomacorc Ocean che
contribuisce alla protezione degli oceani