

Damarino 2025

Sicilia DOC Bianco

Der Weißwein Damarino verzauert 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: Eine innovative und konkrete Lösung, die konkret zum Schutz der Ozeane beiträgt.



PRODUKTIONSGEBIET

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

REBSORTEN

Ansonica, Lucido (Catarratto), Grecanico, Grillo.

BÖDEN UND KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Drahtrahmenerziehung (Guyot) sowie andere Erziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Begünstigt durch wohltuende Niederschläge während des gesamten Vegetationsjahres und einen Sommer ohne lang-anhaltende Hitzeperioden konnten die Rebsorten in den einzelnen Weinbergen ihr charakteristisches Profil optimal entfalten. Die Qualität erreichte dabei vollumfänglich die Zielvorgaben des Weinguts.

WEINLESE

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

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach schonender Pressung der Trauben folgte die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Der Wein reift zunächst drei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Damarino 2025 zeigt sich in hellem Strohgelb. Das Aromenspektrum umfasst Zitrusfrüchte, weißen Pfirsich sowie florale Noten von Holunderblüten. Am Gaumen wirkt der Wein frisch strukturiert und klingt mit einem sauberem, animierenden Finale aus. (12/1/2026).

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETT

Das farbenfrohe Etikett von Stefano Vitalé 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

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

ANALYSEDATEN

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

ERSTER JAHRGANG

1995



Donnafugata is
certified Sustain



Nomacorc Ocean closure
contributes to Ocean's protection