

Damarino 2025

Sicilia Doc Bianco

Damarino è un bianco che si distingue per i sentori agrumati, pesca e fiori bianchi. E' 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 contropalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

Grazie alle buone piogge nell'arco dell'intera annata agraria, e all'assenza di temperature alte e prolungate nel corso della stagione estiva, si sono determinate le condizioni migliori per esprimere le caratteristiche dei diversi vitigni nei vari vigneti; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La raccolta delle uve si è svolta tra la seconda decade di agosto e la metà di settembre secondo le epoche di maturazione dei diversi vitigni nei vari vigneti.

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

Damarino 2025 si presenta di colore paglierino chiaro con note fruttate di agrumi e pesca bianca, e note floreali di fiori di sambuco. In bocca è fresco e con un finale invitante (12/1/2026).

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 5,3 g/L, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

1995



Donnafugata è
certificata Sustain



Tappo Nomacorc Ocean che
contribuisce alla protezione degli oceani