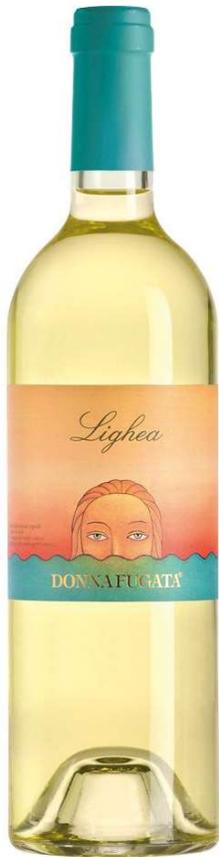


DONNAFUGATA®

Lighea 2022

Tenuta di Pantelleria: là dove l'alberello è Patrimonio dell'UNESCO.

Indimenticabile aromatico Mediterraneo, frutto della viticoltura eroica, Lighea 2022 si caratterizza per un bouquet ampio e per la fresca vena minerale.



ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, uve prodotte sull'isola di Pantelleria.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Zibibbo.

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

TERRENI E CLIMA: altitudine da 20 a 400 m s.l.m.; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali. L'isola è conosciuta per il sole e il vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

VIGNETO: le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello pantesco è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Per la prima volta una pratica agricola viene considerata bene immateriale e culturale. Densità impianto da 2.500 a 3.600 piante per ettaro con una resa di 50-60 quintali per ettaro.

ANNATA: l'andamento dell'annata è stato generalmente regolare; le precipitazioni si sono concentrate in primavera arrivando ad un totale di 540 mm di pioggia rispetto ai 458 mm di media dell'isola. Le temperature sono state in linea con la media degli ultimi anni; solo a giugno, qualche giorno più caldo della media, ha comportato un leggero anticipo di maturazione in alcuni appezzamenti. Ottima la qualità dell'annata che ha dato vita ad uve sane e ben mature; la quantità prodotta è stata leggermente superiore rispetto al 2021, ma in linea con la media degli ultimi anni. **Si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013.*

VENDEMMIA: la raccolta delle uve destinate alla produzione del Lighea si è svolta tra la seconda metà di agosto ed il 16 settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,58 % vol., acidità totale 5,4 g/l., pH 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (18/1/2023): Lighea 2022 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante dove alle tipiche note di zagara si uniscono sentori agrumati (cedro e bergamotto) e di frutta esotica. In bocca ritornano le note fruttate e floreali accompagnati da una spiccata freschezza, con buona persistenza ed un piacevole finale minerale.

LONGEVITÀ: da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni.

CIBO & VINO: da provare con crudo di pesce, crostacei e tempura (a base di pesce o verdure). Lo consigliamo abbinato a tutto il pesce azzurro. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

COLLEZIONE Versatili e di carattere: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert. **Quando desideri convivialità** condividendo i piaceri della tavola e abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

DIALOGO CON L'ARTE: "Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi" ... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammaliante sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto ad un vino complesso ed innovativo e ad una etichetta altrettanto originale. "Non è stato facile - racconta Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo - stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori dell'isola, ritratti nel bozzetto originale".

PRIMA ANNATA: 1990.