

Tenuta
Pantelleria

Lighea 2023

Sicilia Doc Zibibbo

Donnafugata continua a perseguire il suo impegno di buone pratiche nell'ambito della sostenibilità. Con l'annata 2023, l'aromatico mediterraneo Lighea adotta la borgognotta "Cento per Cento Sicilia", una bottiglia più leggera prodotta da vetro riciclato sull'isola, e il tappo Nomacorc Ocean ottenuto riciclando plastica raccolta nelle zone costiere. Un vino fresco ed elegante che ben si sposa con il restyling dell'etichetta di Stefano Vitale in linea con il suo bozzetto originale.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, uve prodotte sull'isola di Pantelleria.

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 vulcanica. L'isola è conosciuta per il sole e il vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

VIGNETO

Le viti sono all'interno di conche, con la tipica forma di allevamento ad alberello basso. La pratica agricola della vite ad alberello pantesco è stata dichiarata "Patrimonio Culturale e Immateriale UNESCO". Densità impianto da 2.500 a 3.600 piante per ettaro con una resa di 50-60 quintali per ettaro.

ANNATA

Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: le abbondanti piogge del mese di maggio e le alte temperature che si erano protratte per una decina di giorni a luglio, hanno imposto scrupolose pratiche agronomiche di lotta integrata e gestione eco sostenibile. Complessivamente si sono registrati 589 mm di pioggia contro i 473 mm di media* dell'isola. Rispetto all'annata precedente che era stata generosa, nel 2023 si è avuto un calo produttivo dovuto all'andamento climatico che ha determinato la produzione di grappoli meno compatti e con acini più piccoli e leggeri. Il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente dando vita ad uve ben mature, di ottima qualità e finezza aromatica.

**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 e la prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lighea 2023 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 accompagnate da una spiccata freschezza, con buona persistenza e un piacevole finale minerale. (14/02/2024)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

«Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi»... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammalian-te sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto a un vino complesso e innovativo e a una etichetta altrettanto originale. «Il nuovo packaging ci ha portato a passare dalle sfumature del tramonto a quelle dell'alba pantasca – racconta Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo. Nella ricerca di un nuovo equilibrio, il bozzetto originale su legno ci è venuto incontro con la sua elegante bellezza».

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 12,98% vol., acidità totale 5,5 g/l, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

1990.

