

Lighea 2024

Sicilia Doc Zibibbo

Der mediterrane und aromatische Lighea wird in einer leichten Flasche abgefüllt, die in Sizilien aus überwiegend recyceltem Glas hergestellt wird. Sein Nomacorc-Ocean-Verschluss wird aus Plastik gewonnen, das in Küstenregionen gesammelt wurde, um das marine Ökosystem zu schützen. Ein frischer Wein, der mit seiner Burgunderflasche hervorragend mit der Originalillustration von Stefano Vitale harmoniert.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Trauben von der Insel Pantelleria

REBSORTEN

Zibibbo.

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 20 und 400 m ü.d.M., komplexe Orographie, typischerweise vulkanisch mit hauptsächlich auf Terrassen bewirtschafteten Böden. Sandige Böden vulkanischen Ursprungs. Mediterranes Klima: Auf der Insel des Windes herrschen milde Winter mit geringen Niederschlägen sowie trockene und windige Sommer.

WEINBERG

Auf Pantelleria werden die Rebstöcke in Mulden erzogen, der Rebschnitt ist kurz. Der Alberello Pantesco wurde als „äußerst nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praxis“ von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt.

JAHRGANG

Das Jahr 2024 war durch geringe Niederschläge und teilweise höhere Durchschnittstemperaturen geprägt. Die Weinlese begann früh mit der Ernte der Trauben aus den frühreifen Lagen und setzte sich entsprechend der unterschiedlichen Reifezeiten in den verschiedenen Weinbergen fort. Die produzierte Traubenmenge lag unter dem Durchschnitt der Insel; hinsichtlich der Qualität waren die geernteten Trauben jedoch gesund und gut ausgereift.

**Es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2013 berechnet.*

WEINLESE

Die Weinlese fand im August statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach der sanften Pressung erfolgt die Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Wein mindestens drei Monate im Tank und zwei Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Lighea 2024 hat eine leuchtende strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein duftendes Bouquet, in dem sich die typischen Noten von Orangenblüten mit Aromen von Zitronengras, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten verbinden. Am Gaumen kehren die fruchtigen und floralen Noten wieder, begleitet von Frische, langer Persistenz und einem mineralischen Abgang. (31.01.2025)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

„Mit wirrem, sonnenblondem Haar und meerwasserfarbenen, weit aufgerissenen Augen“ ... so beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa die bezaubernde Meerjungfrau Lighea, Hauptfigur in einer seiner Erzählungen, die den Anstoß für einen komplexen und innovativen Wein und ein genauso originelles Etikett gegeben hat. Das neue Packaging hat uns von den Farben des Sonnenaufgangs in Pantelleria geführt“, sagt Gabriella, die Donnafugata zusammen mit ihrem Mann Giacomo gegründet hat. „Auf der Suche nach einem neuen Gleichgewicht kam uns der ursprüngliche Entwurf von Stefano Vitale in seiner ganzen eleganten Schönheit entgegen.“

FOOD PAIRING

Er passt sehr gut zu rohem Fisch, Meeresfrüchten oder Tempura (Fische oder Gemüse). Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch ausgeschenkt werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 9-11 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13 Vol.-%.; Gesamtsäure: 5,6 g/l.; pH-Wert: 3,30.

ERSTER JAHRGANG

1990



Donnafugata is certified Sustain



Lightweight bottle produced on the island mainly from recycled glass



Nomacorc Ocean closure contributes to Ocean's protection