

Lighea 2025

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

Dank der gleichmäßigen Niederschläge während des gesamten Vegetationsjahres und weil hohe, langanhaltende Temperaturen im Sommer ausblieben, konnten die Reben einen insgesamt regulären vegetativ-produktiven Zyklus durchlaufen. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt dieses Weinguts, während die Qualität die Ansprüche des Unternehmens voll und ganz erfüllte.

WEINLESE

Die Weinlese begann ab Mitte August und endete in den ersten Woche im September.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Lighea 2025 hat eine leuchtende strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich Noten von Orangenblüte, Bergamotte und Zitrusfrüchten. Am Gaumen spiegeln sich die fruchtigen und floralen Eindrücke wider, getragen von angenehmer Frische und anhaltender Persistenz. Das Finale ist von feiner Mineralität geprägt. (23/1/2026)

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 Sonnenuntergangs 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 (Fisch 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 bis 11 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13 Vol.-%.; Gesamtsäure: 5,8 g/l.; pH-Wert: 3,30.

ERSTER JAHRGANG

1990



Donnafugata is certified Sustain



Lightweight bottle (410g) made on the island from 90% recycled glass



Nomacorc Ocean closure contributes to Ocean's protection