

Weingut  
Contessa Entellina

# Passiperduti 2023

## Sicilia Doc Grillo

*Der Passiperduti ist ein zeitloser Grillo mit einer eleganten und blumigen Seele; er hat Noten von Ginster, die von leichten Zitrusfrüchte-Aromen begleitet werden. Am Gaumen zeichnet er sich durch Mineralität und Persistenz aus: ein Wein von großer Komplexität.*



### PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

### REBSORTEN

Grillo.

### BÖDEN & KLIMA

Höhenlage von 400 bis 500 m ü.d.M.; hügelige Orographie mit lehmig-tonigen Böden, subalkaline Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9). Gesamtkalkgehalt 25 bis 30 %. Nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink). Milde Winter; trockene und windige Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

### WEINBERG

Vertikale Spalierziehung mit Guyot-Beschneidung, wobei 6 bis 10 Knospen pro Pflanze belassen werden; Pflanzdichte: 4.600 bis 5.200 Pflanzen pro Hektar mit Erträgen von 65-75 Doppelzentnern pro Hektar.

### JAHRGANG

Insgesamt wurden 604 mm Niederschlag registriert im Vergleich zu dem Durchschnitt von 662 mm\*. Nach einem regenarmen Winter sorgten vor allem die ergiebigen Niederschläge im Mai für eine gute Durchfeuchtung des Bodens, so dass der Weinberg die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, gut verkraften konnte. In den darauffolgenden Wochen herrschten ideale klimatische Bedingungen. Das Jahr 2023 war ein schwieriges Jahr: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnte der vegetative Produktionszyklus regulär abgeschlossen werden, was zu gut ausgereiften Trauben führte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt dieses Weinguts, aber die Qualität entsprach genau den Zielen des Unternehmens.

*\*Die Niederschlagsdaten wurden vom SIAS (agrometeorologischer Informationsservice Siziliens) erfasst und haben die Niederschlagsmengen vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berücksichtigt; der Durchschnitt wird ab der Lese 2003 berechnet.*

### WEINLESE

Die Grillo-Trauben wurden zwischen Ende August und September gelesen.

### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Weitere Auslese der Trauben im Weinkeller auf einem Rütteltisch; nach dem sanften Pressen erfolgte die Gärung des Mostes in Stahltanks bei einer Temperatur von 14-16 °C; der Wein reift drei Monate in Fässern und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Der *Passiperduti* 2023 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist facettenreich und besticht durch Zitrusnoten von Zitrone und Grapefruit, tropischen Noten von Litschi und blumigen Noten von Ginster. Am Gaumen ist er gut strukturiert, würzig, mineralisch und anhaltend, angenehm und elegant. (27/2/2024)

### TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4-5 Jahren getrunken werden.

### KÜNSTLERETIKETTEN

Der Name und das Etikett erinnern uns an die innere Ruhe, die wir spüren, wenn wir die Natur betrachten. *Passiperduti* ist ein poetischer Wein, der in der Lage ist, einige der repräsentativsten Verse der italienischen Literatur hervorzurufen. Aus dem berühmten Gedicht „L'infinito“ von Giacomo Leopardi. „Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazii di là da quella, ... mi sovvien l'eterno, ... e il naufragar m'è dolce in questo mare.“

### FOODPAIRING

Der *Passiperduti* passt hervorragend zu raffinierten Vorspeisen, rohem Fisch und Krustentieren, vegetarischen Gerichten und hellem Fleisch. Er sollte in mittelbreiten und mittelhohen Gläsern ausgeschenkt werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei 10-12 °C.

### ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,58% Vol., Gesamtsäure 5,5 g/l, pH-Wert 3,24.

### ERSTER JAHRGANG

2021.