

Passiperduti 2023

Sicilia Doc Grillo

Passiperduti è un Grillo senza tempo, dall'anima floreale; presenta note di ginestra accompagnate da sentori agrumati. In bocca spiccano mineralità e persistenza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e altre zone particolarmente vocate.

UVE

Grillo.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., con orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera, con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

Complessivamente si sono registrati 604mm di pioggia rispetto ai 662mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questo territorio, di una qualità in linea con gli obiettivi aziendali.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

Le uve Grillo sono state raccolte tra la fine di agosto e settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata; il vino affina in vasca per tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Passiperduti 2023 è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è ampio e profondo con note agrumate di cedro e pompelmo, e tropicali di litchi, oltre che floreali di ginestra. Al palato ha struttura ed è sapido, minerale e persistente. (27/2/2024)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Il nome e l'etichetta ricordano la serenità che proviamo quando contempliamo la natura. Passiperduti è un vino poetico ed elegante capace di evocare alcuni dei versi più rappresentativi della letteratura italiana: L'infinito di Giacomo Leopardi. «Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, ... mi sovvien l'eterno, ... e il naufragar m'è dolce in questo mare.»

A TAVOLA

Passiperduti si abbina a ricercati antipasti, pesce crudo e crostacei, piatti vegetariani e carni bianche. Da servire in calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento e servito a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,24.

PRIMA ANNATA

2021.



Donnafugata è
certificata Sostain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato