

Passiperduti 2024

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

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo. La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

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 2024 è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è ampio e profondo con note agrumate e di litchi, floreali di sambuco. Al palato ha volume, sapidità e persistenza (31/1/2025).

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 quel- la, ... 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 5,55 g/L, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2021.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato