

# Passiperduti 2025

## Sicilia DOC Grillo

*Der Passiperduti ist ein zeitloser Grillo mit einer blumigen Seele; er besticht mit Noten von Ginster, die von Zitrusfrucht-Aromen begleitet werden. Am Gaumen zeichnet er sich durch Mineralität und Persistenz aus.*



### PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, auf dem Weingut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für Weinbau geeigneten Gebieten.

### REBSORTEN

Grillo

### BÖDEN & KLIMA

Höhenlage von 250 bis 500 m ü.d.M.; hügelige Orographie mit lehmig-tonigen Böden. Milde Winter; trockene und windige Sommer mit großen Temperatur-schwankungen zwischen Tag und Nacht.

### WEINBERG

Spalierziehung mit Guyot-Schnitt sowie andere Reb-Erziehungssysteme für Qualitätsweinbau

### JAHRGANG

Begünstigt durch ausreichende Niederschläge während des gesamten Vegetationsjahres und einen Sommer ohne langanhaltende Hitzeperioden konnte die Rebsorte ihr charakteristisches Profil optimal entfalten. Die Qualität entsprach dabei voll und ganz den Ansprüchen des Unternehmens.

### WEINLESE

Die Grillo-Trauben wurden zwischen den letzten zehn Tagen im August und Anfang September gelesen.

### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach dem sanften Pressen erfolgt die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. Anschließend reift der Wein drei Monate im Stahltank und mindestens drei weitere Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Passiperduti 2025 zeigt sich in einem leuchtenden Strohgelb mit zart grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich frische Zitrusnoten von Grapefruit, begleitet von Anklängen tropischer Früchte, aromatischen Kräutern und floralen Nuancen von Ginsterblüten. Am Gaumen präsentiert er sich salzig-mineralisch, mit schöner Frische und anhaltendem, persistentem Finale. (30.01.2026).

### 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 mifu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazidi 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

Alkohol: 13,0 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,6 g/L, pH-Wert: 3,20.

### ERSTER JAHRGANG

2021



Donnafugata is certified Sustain



Nomacorc Ocean closure contributes to Ocean's pr