

## Prio 2019



**Kollektion *Frisch und charismatisch*:** Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

***Der Prio 2019 ist ein sortenreiner, autochthoner Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten. Er ist intensiv und duftend und verleiht bereits beim ersten Schluck viel Freude.***

**BEZEICHNUNG:** Sicilia Doc Lucido

**TRAUBEN:** Lucido (Catarratto)

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG:** Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha.

**JAHRGANG** In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2019** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm\*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. \*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens,

erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

**WEINLESE:** Die für die Herstellung des Prio bestimmte Lucido (Catarratto) wurde zwischen der ersten und zweiten Septemberdekade gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau im Tank für zwei Monate und dann drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,52 % Vol – Säuregehalt insgesamt 5,43 g/l – pH-Wert 3,27

**DEGUSTATIONSMERKMALE (13/01/2020):** Der Prio 2019 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Sein Duft umfasst ein Bouquet, das von Zitrusfrucht, vor allem von Grapefruit und Zeder geprägt wird und durch Nuancen von Holunderblüte unterstreicht wird. Im Geschmack ist er frisch und entspricht perfekt seinem Duft.

**LEBENSDAUER:** Er sollte innerhalb von 3-4 Jahren getrunken werden

**ESSEN & WEIN:** Er passt perfekt zu warmen und kalten Meeres-Vorspeisen, zu Krustentieren und zu ersten Gängen auf Gemüsebasis. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

**FÜR DEN WUNSCH:** jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Fröhlichkeit und Glück bedeutet „prio“ im sizilianischen Dialekt. Die unerwartete und authentische Fröhlichkeit einer Frau, die am Strand sitzt und den Sonnenuntergang an einem warmen Sommerabend in „Gesellschaft“ eines Schmetterlings, der auf ihrem Gesicht ruht, genießt. Ein intrigantes und sinnliches Etikett, genauso wie der Lucido von DonnaFugata.

**ERSTER JAHRGANG:** 2014.