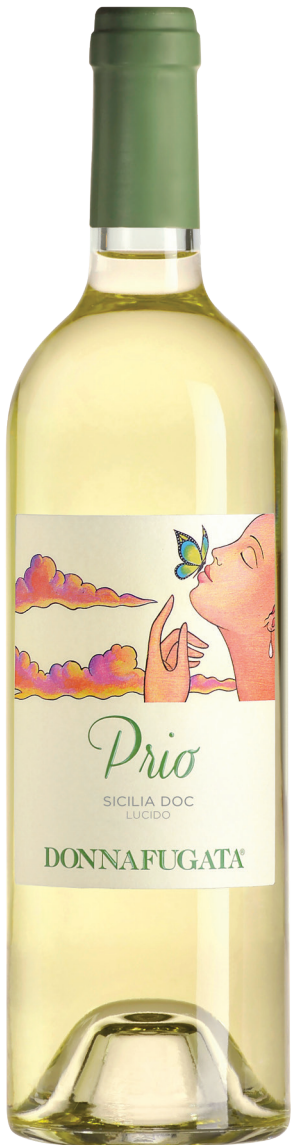


Weingut  
Contessa Entellina

# Prio 2022

## Sicilia Doc Lucido

*Der Prio 2022 ist ein reinsortiger, autochthoner Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten und delikatem blumigem Aroma. Er ist frisch und duftend und macht bereits beim ersten Schluck Lust auf mehr.*



### PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

### REBSORTEN

Lucido (Catarratto).

### BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

### WEINBERG

Kordonziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7,5 bis 8,5 t/ha.

### JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt\* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

*\*Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

### WEINLESE

Die für den Prio verwendeten Lucido-Trauben (Catarratto) wurde von Ende August bis zur ersten Septemberhälfte gelesen.

### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Prio 2022 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb. Im Bouquet finden sich Zitrusfrüchte, vor allem Grapefruit und Zedratzitrone, und Nuancen von Holunderblüte. Im Geschmack ist er frisch, am Gaumen genauso, wie die Nase es verspricht. (18/01/2023)

### TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

### KÜNSTLERETIKETTEN

Freude, Glück ist die Bedeutung von „prio“ im sizilianischen Dialekt. Es ist die unerwartete und authentische Freude einer Frau, die an einem Frühsommertag bei Sonnenuntergang am Strand sitzt und von einem Schmetterling geküsst wird, der sich auf ihr Gesicht setzt. Ein Wein, der so faszinierend und sinnlich ist wie der Lucido von Donnafugata.

### FOODPAIRING

Er passt perfekt zu warmen und kalten Meeres-Vorspeisen, zu Krustentieren und zu vegetarischen Gängen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 9 bis 11 °C.

### ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,79% Vol, gesamtsäure 5,40 g/l, pH-Wert 3,26

### ERSTER JAHRGANG

2014.