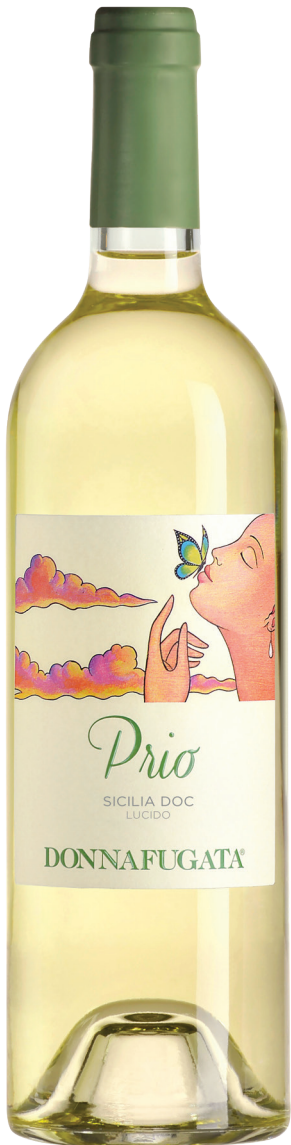


Weingut
Contessa Entellina

Prio 2023

Sicilia Doc Lucido

Der Prio 2023 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.



PRODUKTIONSGBEIT

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

Kordonerziehung 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 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

Insgesamt wurden 2023 in Contessa Entellina 604 mm Niederschlag gemessen, was leicht unter dem Durchschnitt von 662 mm* lag. Nach einem regenarmen Winter sorgten vor allem die ergiebigen Niederschläge im Mai für eine gute Durchfeuchtung des Bodens, so dass der Weinberg die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, gut verkraften konnte. In den folgenden Wochen herrschten ideale klimatische Bedingungen. Das Jahr 2023 war ein schwieriges: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnten die Pflanzen ihren vegetativen Zyklus regelmäßig abschließen, was zu gut gereiften Trauben führte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach genau den Ansprüchen des Unternehmens.

**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 September geerntet.

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 2023 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb. Im Bouquet finden sich Zitrusfrüchte, vor allem Grapefruit und Zedratzitrone sowie Nuancen von Holunderblüte. Im Geschmack ist er frisch, am Gaumen genauso, wie die Nase es verspricht. (15/01/2024)

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 12,89 Vol.-% – Gesamtsäure 5,5 g/l – pH-Wert 3,28.

ERSTER JAHRGANG

2014.