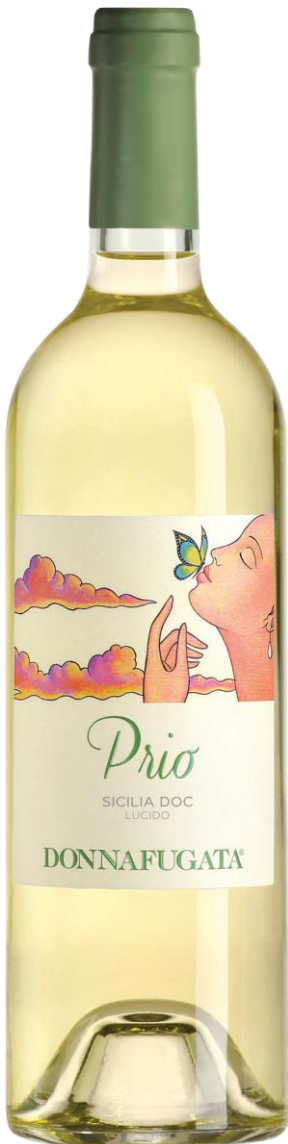


Prio 2024

Sicilia Doc Lucido

Der Prio 2024 ist ein reinsortiger Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten und delikatem blumigem Aroma. Er ist frisch und einladend und macht bereits beim ersten Schluck Lust auf mehr.



PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für den Weinbau geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Lucido (gleichbedeutend mit Catarratto).

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M. mit lehmhaltigen Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt sowie andere Reberziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2024 war durch geringe Niederschläge und höhere Durchschnittstemperaturen geprägt; die Lese begann einige Tage früher als üblich. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach voll den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Prio 2024 hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein duftendes Bouquet besticht durch Zitrusnoten, florale Akzente und Aromen von aromatischen Kräutern wie Salbei und Thymian. Am Gaumen ist er frisch, die in der Nase beschriebenen Aromen finden sich auch im Mund wieder. (31.01.2025)

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. Optimale Serviertemperatur: 9 bis 11° C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13 Vol.-%, Gesamtsäure 5,8 g/L, pH-Wert 3,20.

ERSTER JAHRGANG

2014



Donnafugata is
certified Sostain