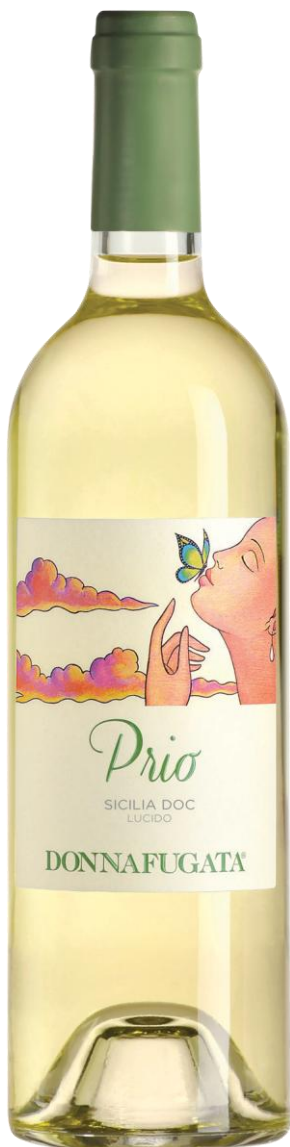


Prio 2025

Sicilia DOC Lucido

Der Prio 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

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

REBSORTEN

Lucido (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

Spalierziehung mit Guyot-Schnitt sowie andere Reberziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Begünstigt durch wohltuende Niederschläge während des gesamten Vegetationsjahres und einen Sommer ohne lang-anhaltende Hitzeperioden konnten die Rebsorten in den einzelnen Weinbergen ihr charakteristisches Profil optimal entfalten. Die Qualität erreichte dabei vollumfänglich die Zielvorgaben des Weinguts.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach schonender Pressung der Trauben erfolgte die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Der Wein reift zunächst zwei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Prio 2024 hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Er zeichnet sich durch ein duftiges Bouquet mit Anklängen an aromatische Kräuter sowie fruchtige Noten von Litschi und Zitrusfrüchten aus. Am Gaumen spiegeln sich die fruchtigen Nuancen wider, begleitet von der frischen Lebendigkeit dieses Weins.

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: 12,5 Vol.-%, Gesamtsäure 5,5 g/L, pH-Wert 3,27.

ERSTER JAHRGANG

2014



Donnafugata is
certified Sustain