

Damarino 2018



Collezione *Freschi e Originali*: vini piacevoli dall'animo siciliano

Damarino è un bianco piacevole ed informale, ideale per la cucina mediterranea. Damarino 2018 si caratterizza per un bouquet delicato con note di fiori bianchi e sentori fruttati di pesca e agrumi.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco

UVE: Ansonica varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRITORI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcaina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di 80-90 q.li/.

ANNATA: a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati **743 mm di pioggia**, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle **precipitazioni** si sono **distribuite in primavera**; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere **uve sane e ben mature**. La **vendemmia** è stata così **in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali** che sono orientati a produzioni di pregio. *(media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: l'Ansonica - varietà prevalente nel blend - è stata raccolta nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 11,48 % vol. - acidità totale 5,88 g/l - pH 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/12/2018): Dal colore paglierino chiaro, unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi (sambuco) e note fruttate di pesca ed agrumi. In bocca è leggero con un piacevole finale morbido.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 2-3 anni.

CIBO & VINO: ottimo come calice da aperitivo e con piatti leggeri della cucina di mare. Servirlo in calici di media ampiezza senza svasatura. Aprire al momento, ottimo a 9-11°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: Damarino, in linea con l'immagine dell'etichetta, è un vino "vivace ed ammiccante". Un tralcio di vite ed il suo grappolo, disegnati sul volto di una donna, a simbolo della sua femminilità. Un'etichetta nata dal gioco di un artista, sorprendente quanto il vino. A Donnafugata la scelta di una nuova etichetta è un atto di amore che nasce dal desiderio di sorprendere il consumatore e di far splendere sull'etichetta stessa le qualità organolettiche del vino. I tanti volti di donna sulle etichette di Donnafugata raccontano infatti le emozioni che un vino è capace di dare.