

Damarino 2017



Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Damarino è un bianco leggero e informale, ideale per la cucina mediterranea. Damarino 2017 si caratterizza per un bouquet delicato con note di fiori bianchi e sentori fruttati di mela verde 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.

TERRENI: 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 controspalliera 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 nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate.

Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. **La qualità dell'annata è molto positiva:** grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica; l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi che esprimono eccellente eleganza. (*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

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

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 11,40 % vol. - acidità totale 5,5 g/l - pH 3,20

NOTE DI DEGUSTAZIONE (24/01/2018): Dal colore paglierino chiaro, unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi e note fruttate di mela verde ed agrumi. In bocca è leggero e vivace con un piacevole finale morbido.

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

CIBO & VINO: ottimo come calice da aperitivo, lo consigliamo 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 piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza.

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.