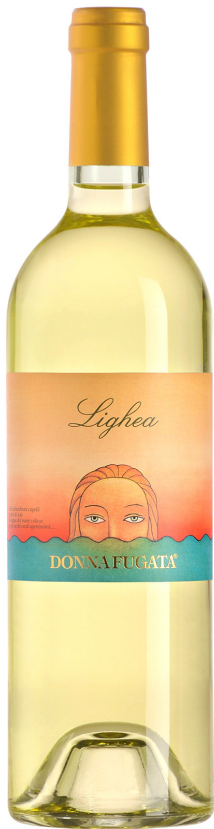


Lighea 2017

Collezione Versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Indimenticabile bianco aromatico Mediterraneo, frutto della viticoltura eroica di Pantelleria, Lighea 2017 si caratterizza per un bouquet ampio e ricco unita ad una fresca vena minerale.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Zibibbo

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Barone, Ghirlanda, Gibbiuna, Monastero.

TERRENI: Altitudine da 20 a 400 m s.l.m; Orografia: complessa, tipicamente vulcanica, con terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. Suoli: sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida o neutra; profondi e fertili, ben dotati in minerali.

VIGNETO: le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Per la prima volta una pratica agricola viene considerata bene immateriale e culturale. Densità impianto da 2.500 a 3.600 piante/ha con una resa di 50 -60 q.li/ha.

ANNATA 2017: L'annata 2017 si presenta poco piovosa, ciò ha comportato, in alcuni vigneti, la necessità di diradare i grappoli, in modo da mettere in equilibrio il carico produttivo con le disponibilità idriche del terreno, al fine di favorire un'ottimale maturazione delle uve. A Pantelleria si è registrato **un calo quantitativo di circa il 20%** rispetto alla media aziendale delle ultime annate. **Di assoluta soddisfazione è la qualità** raggiunta con tutte le interpretazioni dello Zibibbo: quello *dry* del Lighea, quello del Moscato Kabir e del Passito Ben Ryé.

VENDEMMIA: La vendemmia dello **Zibibbo** a Donnafugata si protrae tradizionalmente per circa 4 settimane, nelle 14 contrade in cui l'azienda ha i propri vigneti che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; quest'anno invece – per l'anticipo delle maturazioni – la raccolta è durata meno, iniziando il 17/8 concludendosi il 4 settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,50 % vol., acidità totale 5,6 g/l., pH 3,20.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (28/02/2018): Lighea 2017 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante dove alle classiche note di zagara si uniscono sentori agrumati (cedro e bergamotto) e di macchia mediterranea. In bocca ritornano le note fruttate e floreali accompagnati da una spiccata freschezza, con buona persistenza ed un piacevole finale minerale.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 4-5 anni.

CIBO & VINO: da provare con crudo di pesce, frittura e insalate gourmet. Lo consigliamo abbinato a tutto il pesce azzurro. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

QUANDO DESIDERI: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

DIALOGO CON L'ARTE: "Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi" ... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammaliante sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto ad un vino complesso ed innovativo e ad una etichetta altrettanto originale. "Non è stato facile - racconta Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo - stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori dell'isola di Pantelleria, ritratti nel bozzetto originale".

PRIMA ANNATA: 1990.