

DONNAFUGATA®

Damarino 2021



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce DonnaFugata

Damarino è un bianco piacevole ed informale, ideale per la cucina mediterranea. Damarino 2021 si caratterizza per un bouquet delicato con note di fiori bianchi e sentori fruttati di agrumi.

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

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco.

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

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

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

ANNATA: a Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio.

Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio. *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA: l'Ansonica - varietà prevalente nel blend - è stata raccolta tra il 30 agosto e il 7 settembre. Gli altri vitigni autoctoni sono stati vendemmiati dalla fine di agosto in poi e la raccolta si è conclusa intorno a metà 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 11,42% vol., acidità totale 5,3 g/l, pH 3,24.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (06/12/2021): dal colore paglierino chiaro, Damarino 2021 unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi (sambuco) e note fruttate tra le quali spiccano quelle di agrumi. In bocca è delicato con un piacevole finale.

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.

COLLEZIONE Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano. **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 ha una nuova etichetta d'autore firmata da Stefano Vitale, l'eccezionale artista che riesce a far risplendere la personalità di ogni vino DonnaFugata. La coloratissima etichetta racchiude in uno scenografico cappello l'ammaliante profilo aromatico di questo vino e trasporta immediatamente in riva al mare, in compagnia di una donna misteriosa e affascinante.