

## Lighea 2019

**Collezione *Versatili di carattere*:** una proposta intrigante, dall'aperitivo al dessert.

***Indimenticabile aromatico Mediterraneo, frutto della viticoltura eroica, Lighea 2019 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, uve prodotte sull'isola di Pantelleria; contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Barone, Ghirlanda, Gibbiuna, Monastero.

**TERRENI E CLIMA:** 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. L'isola è conosciuta per il sole e il vento con inverni miti e poco piovosi, estati asciutte e ventilate.

**VIGNETO:** le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. La vite ad alberello pantesco 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:** a Pantelleria dove Donnafugata coltiva 68 ettari di vigneto dislocati in 14 diverse contrade, quella del **2019** è stata un'annata leggermente più piovosa, registrando 505 mm di pioggia rispetto alla media di 466 mm\*. La quantità di **Zibibbo** prodotta è stata inferiore rispetto alle ultime due annate. Ad influire su questo risultato è stata la primavera particolarmente fredda e ventosa. \*Si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre

dell'anno successivo; la media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2013.

**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; la vendemmia 2019 è iniziata il 19 di agosto e si è conclusa il 12 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 12,45 % vol., acidità totale 5,6 g/l., pH 3,30.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/02/2020):** Lighea 2019 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 frutta esotica (litchi). 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, crostacei e tempura (a base di pesce o verdure). 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:** condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

**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, ritratti nel bozzetto originale".

**PRIMA ANNATA:** 1990.