



Donnafugata - Damarino

Bianco - Sicilia Doc

Gradazione: 12-12,5% vol.

Uve: Ansonica prevalente in blend con altri vitigni. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.

Descrizione: Vino ricco di profumi floreali di ginestra e zagara, e fruttati dati dall'accostamento delle diverse varietà utilizzate. Al palato è secco, di moderato grado alcolico, equilibrato e dotato di gradevolissima freschezza.

Abbinamenti: Per queste sue doti è adatto ad accompagnare antipasti, caldi o freddi, primi piatti della cucina di mare. Perfetto su pesci bolliti.

Due Ricette: Garganelli con filetti di trota. Pasta corta, con aglio, prezzemolo e pepe.

Come servirlo: In calici di media ampiezza senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 9-11°C.

Curiosità: Damarino, in linea con l'immagine dell'etichetta, si fa più "birichino ed ammiccante" rispetto al Damaskino di cui rappresenta l'evoluzione. 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.

