



Donnafugata - Lighea

Bianco-Zibibbo Sicilia IGT

Gradazione: 12-13% vol.

Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria) coltivate a Pantelleria; allevamento ad alberello pantesco molto basso, potatura tipica molto corta; densità d'impianto 2.500 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha; terreno vulcanico, ricco di minerali.

Vinificazione: Le uve coltivate ad alberello su terrazzamenti a Pantelleria, sono raccolte a fine agosto, nelle contrade più fresche e con vigneti più giovani. Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene messo in commercio dopo almeno due mesi di affinamento in bottiglia

Descrizione: L'impatto olfattivo si sviluppa con notevole finezza su note complesse che vanno dal fruttato di mela e agrumi al floreale di ginestra, il tutto adagiato su uno sfondo minerale. Al palato l'impressione gustativa è piena, sapida e morbida. Ottimo l'equilibrio.

Abbinamenti: È indicato con tutto il pesce azzurro, pasta al forno in bianco, frittura di pesce.

Due Ricette: Sarde a beccafico. Pesce gatto con ravioli e asparagi alla maggiorana.

Come servirlo: In calici a tulipano di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

Curiosità: "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 - stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori originali del bozzetto".
Prima annata: 1990.

