



LIGHEA DONNAFUGATA

Il *Lighea* nasce nelle splendide vigne dell'azienda siciliana Donnafugata, site nella Sicilia sud-occidentale e sull'isola di Pantelleria. Il nome riprende l'ammaliante sirena di un racconto di Tomasi di Lampedusa, personaggio che sembra perfettamente impersonificato in questo vino.

Viene interamente prodotto con uve Zibibbo, raccolte e selezionate durante settembre da vigneti collocati nelle contrade più fresche. Il vino, dopo una fermentazione a temperatura controllata, affina in vasche d'acciaio alcuni mesi, prima di essere imbottigliato.

Il *Lighea* di Donnafugata presenta un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso porta eleganti e raffinati sentori floreali di zagara, rosa e geranio, a cui si aggiungono note fruttate di agrumi. In bocca risulta fresco con un'interessante vena sapida che accompagna verso un finale agrumato.

Si abbina divinamente con il pesce azzurro e le frittiture di pesce.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2014	
WINE SPECTATOR	2014	90/100
WINE SPECTATOR	2013	88/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2014	88/100
LUCA MARONI	2013	95/99

