



DAMARINO

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco

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

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli francoargillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). 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.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in acciaio, alla temperatura di 14-16°C.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: 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.

CIBO E 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.

