ACQUISTATO IL .....

"Lighea" Zibibbo Sicilia DOC 2025 2025

Vino complesso e innovativo



La Vigna

Terreno 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.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento 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 v

Densità imp. 3050

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

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

Sensazioni Lighea 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

"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. A quel personaggio affascinante si è ispirata Donnafugata per dar vita a questo vino, complesso e innovativo allo stesso tempo. Lighea è un intrigante aromatico mediterraneo, figlio di una vinificazione secca di uve Zibibbo, ossia Moscato di Alessandria. Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso regala un bouquet ricco e fragrante, dove alle classiche note di zagara si uniscono sentori agrumati e di frutta esotica dolce. In bocca ritornano le note fruttate e floreali, accompagnate da una spiccata freschezza. Buona la persistenza e il piacevole finale minerale. Da provare con crudi di pesce o fritture. La bottiglia è leggera, prodotta in Sicilia da vetro riciclato prevalentemente in Sicilia.Si tratta di un piccolo modello di economia circolare. 410gr. contro i 550gr. della precedente, adotta il tappo Nomacorc prodotto dal riciclo di plastica raccolta in aree costiere.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821