

Tenuta
Vittoria

Contesa dei Venti 2021

Vittoria Doc Nero d'Avola Sicilia

Contesa dei Venti è un Nero d'Avola della Doc Vittoria; si distingue per i sentori floreali e un bouquet fragrante di note fruttate, speziate e balsamiche. Morbido e persistente, è un vino elegante e dalla personalità avvolgente.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

UVE

Nero d'Avola.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 120-150 metri s.l.m.; terreni in lieve pendenza; suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto; pH 7,7, calcare totale 21%. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto 4.000-4.500 piante per ettaro; rese di 70-80 quintali per ettaro.

ANNATA

Ad Acate, nella Tenuta di Vittoria, l'annata 2021 è stata poco piovosa* (282 mm rispetto alla media di 410 mm). Le minori piogge registrate sono state compensate da irrigazioni che hanno favorito il regolare ciclo vegeto-produttivo. La quantità e la qualità delle uve prodotte è stata in linea con gli obiettivi aziendali. Le uve di Nero d'Avola hanno così raggiunto un'ideale maturazione zuccherina, aromatica e fenolica, premessa di vini di particolare fragranza e piacevolezza.

**Precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.*

VENDEMMIA

La raccolta delle uve Nero d'Avola si è svolta tra metà e fine settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 9 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, *Contesa dei Venti* 2021 si distingue per i sentori floreali di lavanda. Il bouquet fragrante si arricchisce di note di frutti rossi (ciliegia e lampone) insieme a sentori di spezie (salvia e pepe nero) e balsamici di ginepro. In bocca è fresco e armonico, con un piacevole ritorno delle note fruttate e un tannino morbido e avvolgente; il finale è persistente ed elegante. (13/1/2023)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Un'etichetta dai colori intensi che parlano di susine rosse e di lavanda. Una donna, la *Contesa dei Venti*, che guarda lontano, lasciandosi accarezzare e giocando dolcemente con il vento. Il nome di questo vino prende spunto dalla piacevole brezza che è sempre presente nel territorio di Vittoria e soffia tra i grappoli di Nero d'Avola di notte come di giorno. Un vento leggero che nasce dal dialogo tra il mare e i monti Iblei.

A TAVOLA

Perfetto da bere al calice, si accompagna a verdure e carni grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti e leggermente speziati; da provare con il sushi di tonno. Servirlo leggermente fresco (15-16°C) in calici di media grandezza; può essere stappato al momento.

DATI ANALITICI

Alcol 12,81% vol, acidità totale 5,2 g/l, pH 3,40.

PRIMA ANNATA

2020.