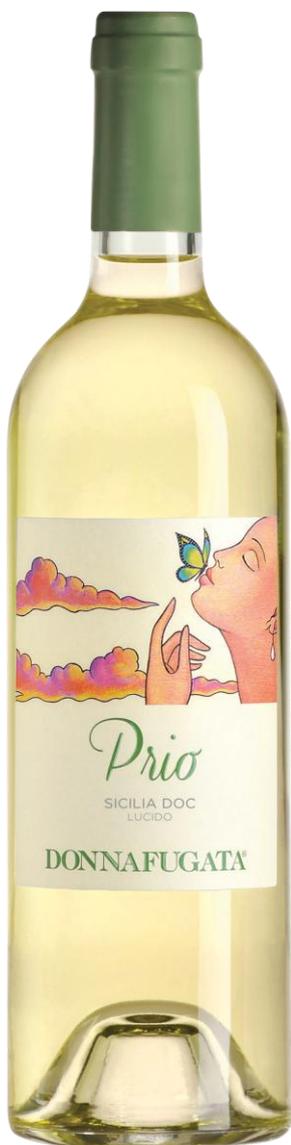


Prio 2024

Sicilia Doc Lucido

Un monovarietale dagli spiccati sentori agrumati uniti a delicate note floreali, Prio 2024 è un bianco fresco e fragrante che dona gioia al primo sorso.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Lucido (sinonimo di Catarratto).

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo. La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca per due mesi e poi per tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Prio 2024 si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spicca per un bouquet fragrante con sentori agrumati uniti a note floreali e di erbe aromatiche (salvia e timo). La bocca è fresca con corrispondenza gusto olfattiva. (31/1/2025)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Gioia, felicità è questo il significato di "prio" nel dialetto siciliano. È l'allegria inaspettata e autentica di una donna, seduta su una spiaggia al tramonto di un giorno di inizio estate, dolcemente baciata da una farfalla che si posa sul suo volto. Un'etichetta intrigante e sensuale come il Lucido firmato Donnafugata.

A TAVOLA

Da abbinare a crudi di pesce, frittura di verdure e di pesce. Da provare anche con l'insalata di riso e pollo. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza. Può essere stappato al momento e servito a 9-11° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,8 g/L, pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2014.



Donnafugata è
certificata Sostain