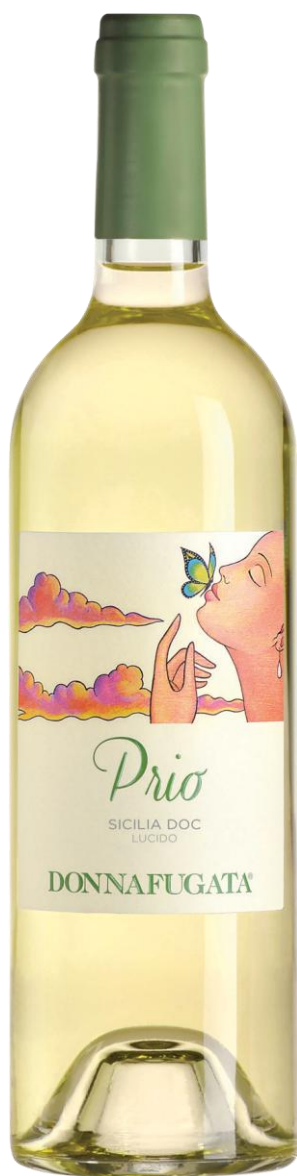


Prio 2025

Sicilia Doc Lucido

Prio è un monovietale dagli spiccati sentori agrumati uniti a delicate note floreali: 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 contropalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

Grazie alle buone piogge nell'arco dell'intera annata agraria, e all'assenza di temperature alte e prolungate nel corso della stagione estiva, si sono determinate le condizioni per uno svolgimento regolare del ciclo vegeto-produttivo; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La raccolta delle uve Lucido si è svolta tra la terza decade di agosto e la metà di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



Donnafugata è
certificata Sostain

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Prio 2025 si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spicca per un bouquet fragrante con sentori di erbe aromatiche, note fruttate di litchi e agrumi. Al palato ritornano le note fruttate e si evidenzia la freschezza di questo vino (12/1/2026).

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 12.5% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,27.

PRIMA ANNATA

2014.