

Sherazade 2023

Sicilia Doc Nero d'Avola

Sherazade 2023 presenta un bouquet di frutta rossa con sentori speziati e balsamici. Un Nero d'Avola fragrante dal tannino carezzevole.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nero d'Avola.

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 cordone speronato e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

Dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 4 circa mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, Sherazade 2023 al naso presenta sentori fruttati di lampone e ciliegia, accompagnati da note speziate e balsamiche. Al palato ritornano le note fruttate; un rosso che si distingue per morbidezza e freschezza. Il tannino carezzevole completa il profilo organolettico di questo vino (08/11/2024).

LONGEVITÀ

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

ETICHETTE D'AUTORE

Sherazade, simbolico personaggio femminile e protagonista delle "Mille e una Notte", con voce polposa di frutto, avvolta di drappi di spezie, racconta anche a voi le favole del capolavoro della letteratura orientale. Sherazade, etichetta intensamente mediterranea, in pieno stile Donnafugata, si offre per un assaggio indimenticabile.

A TAVOLA

Da abbinare a zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro; da provare anche con il roastbeef. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento e servito leggermente fresco (15-16° C).

DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,45.

PRIMA ANNATA

2006.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato