

Tenuta
Contessa Entellina

SurSur 2023

Sicilia Doc Grillo

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2023 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e piacevoli nuances floreali.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina ed entroterra collinare tra Marsala e Salemi (contrade di Baiata, Alfaraggio, Pioppo).

UVE

Grillo.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alcina (pH 7,5 a 7,9). Calcare totale dal 25 al 30%. Ricco in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contospalliera, con potatura a Guyot, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta; densità impianto: da 3.500 a 4.500 piante per ettaro con rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA

Complessivamente si sono registrati 604 mm di pioggia rispetto ai 662 mm di media*. In particolare, 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. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003*

VENDEMMIA

Il Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto tra la fine di agosto e settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio alla temperatura di 14-16° C, con affinamento in vasca per due mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2023 offre al naso un bouquet fresco con accattivanti note di frutta a polpa bianca (pesca e melone cantalupo) unite a sentori di fiori di campo e menta. In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza. (15/1/2024)

LONGEVITÀ

DA godere al meglio nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Il Grillo è un'antica uva autoctona siciliana, ma è anche un simpatico animaletto portafortuna. Il nome sur sur, che significa grillo, deriva dalla lingua araba classica, un tempo parlata anche in Sicilia. L'etichetta ha la voce della primavera, con i suoi profumi e i suoi colori. Racconta le fughe di Gabriella, bambina (fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo) che corre a piedi nudi tra i fiori e l'erba fresca, seguendo il canto dei grilli che alle sue orecchie suona dolce come mille «SurSur...».

A TAVOLA

Da abbinare con panini gourmet, piatti della cucina vegetariana e primi di mare. Ottimo anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi. In calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento, ottimo a 9-11° C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,86% vol - acidità totale 5,5 g/l - pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2012.