

SurSur 2025

Sicilia Doc Grillo

SurSur è un Grillo fresco e fruttato, dallo spirito giovane; si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta tropicale e note di macchia mediterranea.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occidentale, nella Tenuta nel Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Grillo.

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 Grillo si è svolta tra la metà di agosto e i primi di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2025 offre al naso un bouquet con note di frutta tropicale unite a sentori di macchia mediterranea. In bocca è fresco e sapido con un ritorno delle note fruttate (12/1/2026).

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. Da provare anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi. 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 5,4 g/L, pH 3,22.

PRIMA ANNATA
2012.



Donnafugata è
certificata Sustain