

Prio 2018



Collezione *Freschi e Originali*: vini piacevoli dall'animo siciliano.

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati, Prio 2018 è un bianco intenso e fragrante che dona gioia al primo sorso.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Lucido.

UVE: Lucido (sinonimo di Catarratto). Il nome Lucido è quello usato storicamente per designare questa antica varietà siciliana.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRITORI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 75 – 85 q.li/.

ANNATA: a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati **743 mm di pioggia**, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle **precipitazioni** si sono **distribuite in primavera**; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere **uve sane e ben mature**. La **vendemmia** è stata così **in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali** che sono orientati a produzioni di pregio. *(media delle

precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: il Lucido (Catarratto) destinato alla produzione del Prio è stato raccolto nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e poi per tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,43 % vol - acidità totale 5,9 g/l - pH 3,37.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (07/01/2019): Prio 2018 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet fragrante con spiccati sentori agrumati di cedro e limone verde uniti a note floreali di sambuco. La bocca è fresca con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO & VINO: ottimo con crudi di pesce, frittura di paranza e verdure. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza. Può essere stappato al momento, ottimo a 9–11°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: 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.

PRIMA ANNATA: 2014.