

SurSur 2016



Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2016 si caratterizza per un bouquet fragrante di pesca, fiori di sambuco e rosmarino.

DENOMINAZIONE: Grillo Sicilia Doc.

UVE: Grillo

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi e nell'entroterra collinare tra Marsala e Salemi (contrade di Baiata, Alfaraggio, Pioppo)

TERRENI: altitudine da 100 a 200 m s.l.m; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alkalina (pH 7,5- 7,9). Calcare totale dal 25 al 30%. Ricco in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

VIGNETO: Allevamento a contropalliera, 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 q.li/ha (1,7 kg per pianta).

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate

precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

VENDEMMIA: Il Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto nel corso della seconda e terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: 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.

DATI ANALITICI: alcol 12,73 % vol - acidità totale 5,2 g/l - pH 3,20

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/03/2017): dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2016 offre al naso un bouquet fresco con note fruttate di pesca bianca, unite a sentori di fiori di sambuco e rosmarino. In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO & VINO: da abbinare con panini gourmet, piatti della cucina vegetariana e primi di mare. 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 piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza per te.

DIALOGO CON L'ARTE: 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...".

PRIMA ANNATA: 2012