

SurSur 2018

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

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2018 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e fiori di campo.



DENOMINAZIONE: Sicilia Doc|Grillo.

UVE: Grillo

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

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

VIGNETO: allevamento a controspalliera, 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.

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 Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto nella prima decade 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 12,72 % vol - acidità totale 5,35 g/l - pH 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (07/01/2019): dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2018 offre al naso un bouquet fresco con note di frutta a polpa bianca, pesca e susina, unite a sentori di fiori di campo e menta. 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. 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.

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: 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