

Contesa dei Venti 2020



Tenuta di Vittoria: *nelle terre del Barocco, tra l'altopiano Ibleo e il mare.*

Contesa dei Venti è un Nero d'Avola della Doc Vittoria Doc; si distingue per i sentori floreali ed un bouquet fragrante di note fruttate, speziato e balsamiche. Morbido e persistente, è un vino elegante e dalla personalità avvolgente.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

DENOMINAZIONE: Vittoria Doc Nero d'Avola – Sicilia.

UVE: Nero d'Avola.

TERRENI E CLIMA: altitudine 120-150 metri s.l.m.; terreni in lieve pendenza; suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto; pH 7,7, calcare totale 21%. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto 4.000-4.500 piante per ettaro; rese di 70-80 q.li/ha.

ANNATA: ad Acate, le minori piogge registrate nell'annata (281 mm rispetto alla media di 410 mm) sono state compensate da irrigazioni a goccia che hanno favorito il regolare ciclo vegeto-produttivo; le uve di Nero d'Avola hanno così raggiunto un'ideale maturazione zuccherina, aromatica e fenolica, premessa di vini di particolare fragranza e piacevolezza. (**precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.*)

VENDEMMIA: la vendemmia è iniziata nella seconda decade e si è conclusa nella terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25°- 28° C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 7 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 12,95 %vol., acidità totale: 5,0 g/l., pH: 3,50.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (14/12/2021): Dal colore rosso rubino, Contesa dei Venti 2020 si distingue per i sentori floreali di lavanda e violetta. Il bouquet fragrante si arricchisce di note di frutti rossi (susina e ciliegia) e fiori di lavanda insieme a sentori di spezie (pepe bianco) e balsamici (ginepro). In bocca è fresco ed armonico, con un piacevole ritorno delle note fruttate ed un tannino morbido ed avvolgente; il finale è persistente ed elegante.

LONGEVITÀ: 4-5 anni.

CIBO & VINO: perfetto da bere al calice, si accompagna a verdure e carni grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti e leggermente speziati; da provare con il sushi di tonno. Servirlo leggermente fresco (15-16° C) in calici di media grandezza; può essere stappato al momento.

COLLEZIONE *Impronte di territorio*: vini sorprendenti da scegliere **quando desideri** esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti.Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

DIALOGO CON L'ARTE: Un'etichetta dai colori intensi che parlano di susine rosse e di lavanda. Una donna, la Contesa dei Venti, che guarda lontano, lasciandosi accarezzare e giocando dolcemente con il vento. Il nome di questo vino prende spunto dalla piacevole brezza che è sempre presente nel territorio di Vittoria e soffia tra i grappoli di Nero d'Avola di notte come di giorno. Un vento leggero che nasce dal dialogo tra il mare e i monti Iblei.

PRIMA ANNATA: 2020.