

Prio 2016

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

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati, Prio 2016 è un bianco intenso e fragrante che dona gioia al primo sorso.



DENOMINAZIONE: Bianco - Catarratto Sicilia Doc.

UVE: Catarratto.

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

TERRENI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (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 controspalliera 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 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 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 12,38 % vol - acidità totale 5,7 g/l - pH 3,23

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/03/2017): Prio 2016 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet fragrante con spiccati sentori agrumati di limone e cedro uniti a note di ananas a polpa bianca. 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 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: 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 Catarratto firmato Donnafugata.

PRIMA ANNATA: 2014.