

Prio 2017

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

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati, Prio 2017 è un bianco intenso e fragrante che dona gioia al primo sorso.



DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Catarratto

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: A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni**

termiche tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. **La qualità dell'annata è molto positiva:** grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica; l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi che esprimono eccellente eleganza. (*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: Il Catarratto destinato alla produzione del Prio è stato raccolto nella prima 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 12,10 % vol - acidità totale 5,4 g/l - pH 3,23

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/01/2018): Prio 2017 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet fragrante con spiccati sentori agrumati di pompelmo e cedro uniti a note di macchia mediterranea. 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.