

Prio 2021

Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati uniti a delicate note floreali, Prio 2021 è un bianco fresco e fragrante che dona gioia al primo sorso.



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

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Lucido.

UVE: Lucido (sinonimo di Catarratto). Il nome Lucido è quello usato storicamente per designare questa antica varietà siciliana.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500-6.000 piante per ettaro, con rese di circa 75-85 q.li per ettaro.

ANNATA: a Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due

settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio. *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA: il Lucido (Catarratto) destinato alla produzione del Prio è stato raccolto dal 9 al 17 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 12,23 % vol - acidità totale 5,40 g/l - pH 3,26.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (24/01/2022): Prio 2021 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Spicca per un bouquet fragrante con piacevoli sentori agrumati (cedro e pompelmo) uniti a delicate note floreali di sambuco. 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 verdure e di pesce. Da provare anche con l'insalata di riso e pollo. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza. Può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

COLLEZIONE Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri** colorare la tua giornata in un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

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 Lucido firmato Donnafugata.

PRIMA ANNATA: 2014.