

SurSur 2017



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

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2017 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta tropicale 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)

TERRENI: 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 (1,7 kg per pianta).

ANNATA 2017: L'annata 2017 a Donnafugata è stata finora caratterizzata da precipitazioni inferiori alla media. Poiché le precipitazioni si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno, nei mesi estivi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso. Le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Per quanto riguarda le temperature, tra luglio e agosto, si sono riscontrati valori

superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate nell'agro di Contessa Entellina. Nonostante i picchi delle temperature massime, le buone escursioni termiche che si sono registrate tra queste colline, hanno dato uve sane e con una buona maturazione aromatica e fenolica.

VENDEMMIA: Il Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto nell'ultima decada di agosto.

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 12,80 % vol - acidità totale 5,3 g/l - pH 3,20

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/01/2018): dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2017 offre al naso un bouquet fresco con note tropicali, unite a sentori di fiori di campo. 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. 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: 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