

SurSur 2020

Collezione Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano.

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2020 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e piacevoli nuances floreali.



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 E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alkalina (pH 7,5- 7,9). Calcare totale dal 25 al 30%. Ricco in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera, 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.

ANNATA: a **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, con 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e ben mature; rispetto alla media degli ultimi anni, la produzione è stata leggermente

inferiore e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vita a vini bianchi di buona intensità aromatica e di ottima struttura acida.* 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 Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto tra la terza decade di agosto e la prima settimana di settembre.

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 12,85 % vol - acidità totale 5,3 g/l - pH 3,22.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (20/01/2021): dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2020 offre al naso un bouquet fresco con distinte note di frutta a polpa bianca (pesca e melone cantalupo) unite a sentori di fiori di campo e menta. 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. Ottimo anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi. 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 modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

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