

## Sherazade 2018

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

***Sherazade 2018 è piacevole e fragrante grazie al suo bouquet di frutta rossa e ad un tannino carezzevole: il rosso che non ti aspetti, ideale anche per l'aperitivo***



**DENOMINAZIONE:** Sicilia DOC Nero d'Avola

**UVE:** Nero d'Avola.

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

**TERRENI E CLIMA:** Altitudine da 200 a 450 m s.l.m, orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi 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 cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di circa 75 -85 q.li/ha.

**ANNATA:** a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media\* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. La vendemmia è stata così in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali che sono orientati a produzioni di pregio.\*(media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio

Agrometeorologico Siciliano)

**VENDEMMIA:** Il Nero d'Avola destinato alla produzione dello Sherazade è stato raccolto tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 6- 8 giorni alla temperatura di 24-25°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,26 %vol., acidità totale: 5,6 g/l., pH: 3,49

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/04/2019):** Sherazade 2018 si presenta dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato emergono sentori di susina e amarena ai quali si accostano anche note di delicata speziatura (pepe nero). Al palato si ritrovano le note fruttate; è morbido e sostenuto da un'ottima freschezza. Un tannino ben integrato completa questo vino così fragrante e piacevole.

**LONGEVITÀ:** 3-4 anni.

**CIBO & VINO:** ideale con zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro; ottimo anche con il roast beef. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente fresco (15-16°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:** Sherazade, simbolico personaggio femminile e protagonista delle "Mille e una Notte", con voce polposa di frutto, avvolta di drappi di spezie, racconta anche a voi le favole del capolavoro della letteratura orientale. Sherazade, etichetta intensamente mediterranea, in pieno stile Donnafugata, si offre per un assaggio indimenticabile.

**Prima annata:** 2006.