

## Ecco com'è il Catarratto "Prio", il nuovo bianco di **Donnafugata**

MARZO 15, 2015



### di Luigi Salvo

Abbiamo provato in anteprima il nuovo vino bianco di **Donnafugata**, è un Catarratto frutto della vendemmia 2014 fortemente identitario, si chiama *Prio*, espressione siciliana che identifica sensazioni di piacere,

gioia e felicità. La sua zona di produzione è la Tenuta di Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale, dove i vigneti di collina, parte integrante di un paesaggio armonioso, esprimono il vitigno di riferimento a bacca bianca Catarratto.

**Antonio Rallo:** "Coltiviamo il Catarratto da molto tempo e abbiamo imparato a vinificarlo con grande soddisfazione, a Contessa Entellina, abbiamo scelto le vigne di Mazzaporro e Casale Bianco, territori che ci hanno dato il giusto equilibrio tra struttura, mineralità e ricchezza aromatica, proprio quel carattere che volevamo avesse questo monovarietale, moderno ed accattivante."

**José Rallo**, del nuovo vino ha curato l'immagine, "*Prio è l'allegria inaspettata e autentica di una donna dolcemente baciata da una farfalla che si posa sul suo volto, un giorno d'estate al tramonto. Un'etichetta intrigante e sensuale*"

**Prio 2014** deriva, dunque, dalla vigne di due diverse contrade, Mazzaporro con suolo franco-argilloso a reazione sub-alcalina, questa porzione di territorio si distingue per mineralità e struttura, e Casale Bianco nella quale il Catarratto ha sviluppato una particolare finezza aromatica.

I precursori aromatici sono molto influenzati dalle caratteristiche dei terreni e dalla loro interazione con il microclima; nel caso del Catarratto, predominanti sono i composti tiolici (come nel Sauvignon Blanc), in cantina è stata effettuata una criomacerazione (mosto e bucce, a bassa temperatura) per 6-12 ore a 7-8° C. Dopo la fermentazione il vino è rimasto sulle fecce nobili per qualche mese, in acciaio, prima di essere imbottigliato



### ***L'assaggio:***

Lo verso nel bicchiere ed è di un bel giallo paglierino luminoso, accattivante l'olfatto, floreale di glicine e ginestra, fruttato di pera e di nespola, note agrumate, erbacee e sbuffi minerali. Il sorso è piacevolmente fresco, riesce a coniugare struttura e bevibilità, richiami gusto-olfattivi, mineralità e buona persistenza aromatica intensa. Lo stile è quello di un vino moderno e versatile, d'immediata riconoscibilità aromatica.

La nascita di questo Catarratto "Prio" è il frutto di un'attenta lettura del potenziale viticolo presente nella tenuta di [Donnafugata](#), la scelta è ricaduta su quei specifici vigneti di Catarratto che per la natura dei terreni, l'altitudine e l'esposizione, avrebbero espresso il meglio in un vino di media struttura, la cui massima piacevolezza si esprime nella componente fruttata e nella freschezza, un vino ideale per incontrare il gusto della fascia di giovani consumatori che si avvicinano al bere di qualità.

Molto interessante il rapporto qualità-prezzo, il prezzo medio al pubblico in enoteca sarà di 10-11 euro. La produzione del Prio 2014 ammonta a circa 65.000 bottiglie.