



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Ed è Prio, il piacere di un nuovo bianco Donnafugata.

Con l'omaggio al Catarratto, l'impegno dell'azienda siciliana sui vitigni autoctoni segna un nuovo traguardo. Antonio Rallo: "Dalle vigne di Mazzaporro e Casale Bianco, un monovarietale moderno ed accattivante. Un Sicilia Doc che bene esprime le potenzialità di questo vitigno".

E' un vino fortemente identitario ed evocativo, si chiama *Prio* che, in dialetto siciliano, si usa per esprimere sensazioni di piacere, gioia e felicità. E' ottenuto da uve Catarratto, un vitigno simbolo degli autoctoni a bacca bianca dell'isola.

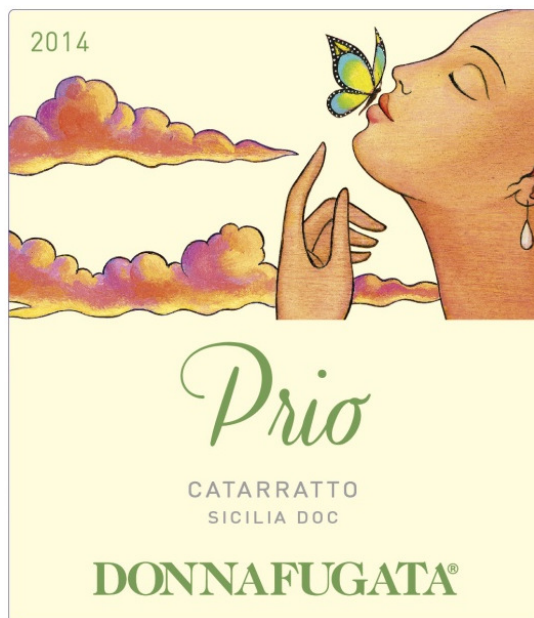
Un nuovo vino nato dal progetto di Donnafugata teso ad esplorare lo straordinario potenziale offerto dai vitigni dell'isola: dopo il Nero d'Avola *Sherazade*, lo Zibibbo *Lighea*, il Grillo *SurSur*, arriva adesso il Catarratto *Prio*, frutto della vendemmia 2014.

La zona di produzione è la Tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, dove i vigneti sono parte integrante di un paesaggio armonioso ed emozionante. Tra queste colline che hanno fatto la storia della viticoltura siciliana, il Catarratto è stato certamente un vitigno di riferimento, quanto il Nero d'Avola.

Lo stile è quello di un vino moderno e versatile; il suo carattere riflette in pieno l'anima di Donnafugata: immediata riconoscibilità aromatica, grande freschezza, struttura e mineralità in perfetto equilibrio. Il bouquet di *Prio* 2014 è ricco di fiori bianchi e note agrumate, di cedro e bergamotto, invitante e persistente, dona gioia sorso dopo sorso, felice compagno di una cena a base di pesce, così come piacevole aperitivo.

“Coltiviamo il Catarratto da molto tempo e abbiamo imparato a vinificarlo con grande soddisfazione - afferma Antonio Rallo che guida la produzione dell'azienda di famiglia - e per *Prio*, 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.”

Per José Rallo, che 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 come questo Catarratto.”



Marsala, Marzo 2015

Ufficio Stampa Nando Calaciura calaciura@granviase.it cell. 338 3229837

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it cell. 348 2561221



DONNAFUGATA

APPROFONDIMENTI

Dalla vigna alla cantina

La vigna di contrada Mazzaporro a Contessa Entellina: suolo franco-argilloso a reazione sub-alkalina (pH 7,6); calcare totale 25%; altitudine 250 m s.l.m.; esposizione 30% pianeggiante, 70% W; il Catarratto è stato impiantato nel 2007 ed in questa porzione di territorio si distingue per mineralità e struttura.

La vigna di contrada Casale Bianco a Contessa Entellina: suolo franco-argilloso a reazione sub-alkalina (pH 7,7); calcare totale: > 35%; altitudine 370 m s.l.m.; esposizione: 70% W e 30% S; il Catarratto è stato impiantato nel 2008 ed in questa sotto-zona 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); la sensibile **escursione termica** giorno/notte che caratterizza le colline di Contessa Entellina contribuisce a sviluppare al meglio le componenti aromatiche più fini ed eleganti.

Per estrarre al meglio i precursori aromatici di queste uve, in cantina si è proceduto con 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.

La ricerca sulle varietà autoctone siciliane

Da anni Donnafugata collabora con l'Assessorato Regionale Agricoltura nell'ambito del **progetto di valorizzazione dei vitigni autoctoni**, ospitando – nella propria tenuta, in contrada Predicatore – un **campo sperimentale** in cui sono state impiantate 19 differenti varietà, per un totale di 30 biotipi.

Oltre alle varietà "reliquia", quasi totalmente scomparse dal panorama viticolo dell'isola, nel campo vi sono pure alcuni tra i vitigni più diffusi e tra questi **il Catarratto, con 3 biotipi**.

Le micro vinificazioni effettuate a partire dal 2012 presso la cantina del "Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola Ernesto del Giudice", stanno dando risultati molto interessanti; in prospettiva si potranno selezionare e propagare i migliori biotipi.

Un vino profondamente siciliano e moderno

Prio è il frutto di un'attenta lettura del potenziale viticolo presente nella tenuta di Donnafugata; nasce da 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 andava cercata nella componente fruttata e nella freschezza (acidità).

E così è stato: *Prio* è un vino profondamente siciliano di cui è facilmente riconoscibile **l'avvolgente solarità**; è anche un vino moderno, **capace di incontrare il gusto di quella fascia di giovani** consumatori che si avvicinano al bere di qualità.

Da **un'indagine di Wine Monitor** infatti, solo il 16% dei giovani sotto i 30 anni beve vino tutti i giorni; il 23% lo beve molto raramente o mai, mentre per gli altri è da preferire soprattutto in occasioni conviviali come l'aperitivo.

E' al consumo informale, come nei **wine-bar**, quello a cui *Prio* vuole innanzitutto rivolgersi grazie alle proprie accattivanti caratteristiche organolettiche: la gradazione alcolica contenuta, la ricchezza aromatica e la freschezza (acidità) che esaltano la bevibilità.

Un obiettivo recentemente centrato da Donnafugata con un altro monovarietale il *SurSur*, da uve Grillo. Dopo la prima uscita della vendemmia 2012, l'annata 2013 ha fatto registrare un'ulteriore successo di mercato a testimonianza di come questa tipologia di vini risponda ad un trend ben presente e in continua crescita.

Una fascia di consumatori – quella giovanile – che una volta catturata dal fascino di vino di qualità, è via via **destinata ad innalzare le proprie aspettative** e che arriverà certamente ad apprezzare anche i vini di maggiore struttura, complessità e longevità che nel caso di Donnafugata hanno il nome dei bianchi *Vigna di Gabri* e *Chiarandà*, e dei rossi *Tancredi* e *Mille e una Notte*, per arrivare dulcis in fundo al *Ben Ryé* Passito di Pantelleria.

Molto interessante anche il **rapporto qualità-prezzo**: *Prio* sarà disponibile ad un prezzo medio al pubblico di **10-11 euro nelle enoteche italiane**.

La produzione del *Prio* 2014 ammonta a circa **65.000 bottiglie**.