



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Il Grillo secondo Donnafugata

L'azienda siciliana partecipa con il proprio Grillo SurSur a *Il Giorno che il Grillo*, la kermesse organizzata dal Consorzio Sicilia Doc

Un grande appuntamento dedicato al Grillo, uno dei vitigni più identitari dell'Isola, è quello che si terrà Sabato 25 giugno per iniziativa del **Consorzio di Tutela Sicilia Doc**. "Il giorno che il Grillo" avrà luogo a **Mozia**, nella splendida cornice della Laguna dello Stagnone di Marsala, e culminerà nella degustazione dei vini Grillo Sicilia Doc, prodotti da 25 diverse aziende.

Per gli appassionati del vino di qualità sarà una rassegna senza precedenti, interamente dedicata ad una tipologia che si candida autorevolmente a "vino dell'estate".

Donnafugata partecipa alla manifestazione con il **SurSur**, un Grillo in purezza, lanciato a marzo del 2013. SurSur (grillo in arabo classico), nel suo nome rimanda al richiamo del canto del grillo nella campagna siciliana, ma anche all'antico legame con la cultura araba un tempo fiorente nell'isola.

SurSur nasce nella Sicilia occidentale, in quei territori dove tradizionalmente si coltiva il Grillo, ed è una sua **interpretazione nuova ed intrigante**, in linea con l'evoluzione del gusto di consumatori giovani e appassionati.

Un vino che nasce dalla ricerca e dall'impegno di Donnafugata sulle varietà autoctone siciliane, ed anche "una sfida nel reinterpretare un vitigno storico secondo lo stile della nostra azienda", come spiega **Antonio Rallo**.

Un vitigno, il **Grillo**, che ha saputo in questi ultimi anni attirare la curiosità della critica italiana e internazionale, per la sua vocazione alla produzione di vini bianchi di grande identità.

"Noi abbiamo cercato nel Grillo un'**espressione fresca** e moderna"- continua Antonio Rallo -" riconoscibile nelle caratteristiche varietali, ed in linea con il nostro stile produttivo attento ad ottenere qualità e personalità".

Il 2012 è la prima annata di questo vino prodotto nell'entroterra collinare tra Marsala e Salemi, su un terreno franco argilloso limoso in grado di esaltare la componente minerale della varietà. Il sistema di allevamento è a contropalliera con potatura a Guyot, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta: una scelta agronomica che permette di ottenere rese equilibrate (circa 70 - 80 q./ha) e uve di qualità.

Di grande effetto l'**etichetta** studiata per questo vino, che prende vita dai ricordi di **Gabriella** quando, ancora bambina, inseguiva a piedi scalzi i grilli sul prato. "C'è la natura di una Sicilia d'incanto, a primavera, con l'erba fresca ed i mille fiori della nostra campagna - spiega **José Rallo**, titolare dell'azienda e responsabile marketing e comunicazione a Donnafugata - Questa etichetta esprime felicità, spensieratezza, armonia con la natura, con i suoi profumi e i suoi colori. È un Grillo che non fa cri-cri, ma molto piu' dolcemente sur-sur, come mi raccontava mia madre Gabriella a proposito della sua infanzia."

IL GIORNO CHE IL GRILLO

Mozia, 25 giugno 2016 –dalle ore 17 alle 22. Ingresso Manifestazione: €15 (solo su prenotazione social@consorziodocsicilia.it Tel 349 0078410). Il biglietto include: traghetto per Mozia da Imbarcadero Storico o Salina Infersa A/R, ingresso a Mozia, degustazione, calice e portacalice.

Ultimo Traghetto per Mozia ore 20.00 | Ultimo Traghetto per la terraferma ore 21:30

Marsala, 24 Giugno 2016

Ufficio Stampa

Nando Calaciura calaciura@granviasc.it cell. 338 3229837

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724226

