

Contesa dei Venti 2022

Vittoria Doc Nero d'Avola Sicilia

Contesa dei Venti si distingue per i sentori floreali ed un bouquet fragrante di note fruttate, speziate e di erbe aromatiche. E' morbido e persistente.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-orientale, nella Tenuta del Comune di Acate e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nero d'Avola.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 120 a 240 metri s.l.m., suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato.

ANNATA

Ad Acate, l'annata 2022 è stata più fresca rispetto a quella del 2021 grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte. I 532 mm di pioggia registrata confermano un dato sopra la media* di 409 mm; una parte di queste precipitazioni si sono avute a giugno favorendo il raggiungimento dell'equilibrio vegeto-produttivo e la maturazione delle uve dal punto di vista sia fenolico che aromatico. La quantità prodotta è stata in media con quella degli ultimi anni; la qualità ha soddisfatto gli obiettivi aziendali.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2007.*

VENDEMMIA

La raccolta delle uve Nero d'Avola si è svolta nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 15 mesi.



Donnafugata è
certificata Sustain

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, Contesa dei Venti 2022 si distingue per i sentori floreali di viola, frutti rossi (ciliegia e ribes rosso), speziati (pepe nero) e di erbe aromatiche (salvia). In bocca è fresco ed armonico con un ritorno delle note fruttate ed un tannino morbido ed avvolgente; il finale è persistente (08/11/2024).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3-4 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Un'etichetta dai colori intensi che parlano di susine rosse e di lavanda. Una donna, la Contesa dei Venti, che guarda lontano, lasciandosi accarezzare e giocando dolcemente con il vento. Il nome di questo vino prende spunto dalla piacevole brezza che è sempre presente nel territorio di Vittoria e soffia tra i grappoli di Nero d'Avola di notte come di giorno. Un vento leggero che nasce dal dialogo tra il mare e i monti Iblei.

A TAVOLA

Si accompagna a verdure e carni grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti e leggermente speziati; da provare con il sushi di tonno. Servirlo leggermente fresco (15-16° C) in calici di media grandezza; può essere stappato al momento.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,40.

PRIMA ANNATA

2020.