

## Prio 2022

**Tenuta di Contessa Entellina:** là dove nasce Donnafugata.

**Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati uniti a delicate note floreali, Prio 2022 è un bianco fresco e fragrante che dona gioia al primo sorso.**



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

**DENOMINAZIONE:** Sicilia Doc Lucido.

**UVE:** Lucido (sinonimo di Catarratto). Il nome Lucido è quello usato storicamente per designare questa antica varietà siciliana.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. 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 pianta. Densità di 4.500-6.000 piante per ettaro, con rese di circa 75-85 quintali per ettaro.

**ANNATA:** l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media\* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. E' da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è

registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva. \*I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

**VENDEMMIA:** il Lucido (Catarratto) destinato alla produzione del Prio è stato raccolto tra la fine di agosto e la prima metà di settembre.

**VINIFICAZIONE:** fermentazione in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e poi per tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 12,79 % vol - acidità totale 5,4 g/l - pH 3,26.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (18/1/2023):** Prio 2022 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Spicca per un bouquet fragrante con piacevoli sentori agrumati (cedro e pompelmo) uniti a delicate note floreali di sambuco. La bocca è fresca con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

**LONGEVITÀ:** da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

**CIBO & VINO:** ottimo con crudi di pesce, frittura di verdure e di pesce. Da provare anche con l'insalata di riso e pollo. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza. Può essere stappato al momento, ottimo a 9–11°C.

**COLLEZIONE *Freschi e Originali*:** vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri gioia** e colorare la tua giornata in un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

**DIALOGO CON L'ARTE:** gioia, felicità è questo il significato di *prio* nel dialetto siciliano. È l'allegria inaspettata e autentica di una donna, seduta su una spiaggia al tramonto di un giorno di inizio estate, dolcemente baciata da una farfalla che si posa sul suo volto. Un'etichetta intrigante e sensuale come il Lucido firmato Donnafugata.

**PRIMA ANNATA:** 2014.