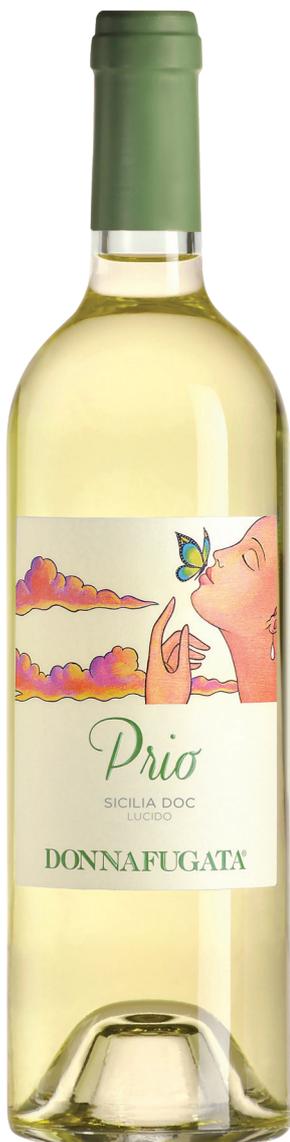


Tenuta
Contessa Entellina

Prio 2023

Sicilia Doc Lucido

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati uniti a delicate note floreali, Prio 2023 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.

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 controspalliera 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

Complessivamente si sono registrati 604 mm di pioggia rispetto ai 662 mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**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 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Prio 2023 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. (15/1/2024)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 12,89 % vol, acidità totale 5,5 g/l, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

2014.