

Prio 2023

Sicilia Doc Lucido

Un monovarietale 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, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Lucido (sinonimo di Catarratto).

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m. con orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

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. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata. 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 sentori agrumati (cedro e pompelmo) uniti a delicate note floreali di sambuco. La bocca è fresca con 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

Da abbinare a 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 e servito a 9-11° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

2014.



Donnafugata è
certificata Sustain