

Tenuta
Contessa Entellina

Sherazade 2021

Sicilia Doc Nero d'Avola

Sherazade 2021 presenta un bouquet di frutta rossa con delicati sentori speziati e note floreali. Un Nero d'Avola piacevole e fragrante dal tannino carezzevole: il rosso che non ti aspetti, ideale anche per l'aperitivo.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

Nero d'Avola.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). 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 ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di circa 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA E LA VENDEMMIA

In questa tenuta, nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che – va ricordato – era stata sotto la media.

**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 Nero d'Avola destinato alla produzione dello *Sherazade* è stato raccolto tra la seconda metà del mese di agosto e la prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 6-8 giorni alla temperatura di 24-25°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei *Sherazade* 2021 presenta un bouquet fruttato con sentori di susina e ciliegia affiancati da delicate note speziate (pepe nero) e floreali di violetta. Al palato ritornano piacevolmente le note fruttate; un rosso di grande morbidezza e ottima freschezza. Il tannino carezzevole completa questo vino così fragrante e piacevole. (30/5/2022)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 3-4 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Sherazade, simbolico personaggio femminile e protagonista delle *Mille e una Notte*, con voce polposa di frutto, avvolta di drappi di spezie, racconta anche a voi le favole del capolavoro della letteratura orientale. *Sherazade*, etichetta intensamente mediterranea, in pieno stile Donnafugata, si offre per un assaggio indimenticabile.

A TAVOLA

Ideale con zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro; ottimo anche con il roast beef. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente fresco (15-16°C).

DATI ANALITICI

Alcol 13,73% vol, acidità totale 5,9 g/l, pH 3,38.

PRIMA ANNATA

2006.