

Tenuta
Contessa Entellina

Sherazade 2022

Sicilia Doc Nero d'Avola

Sherazade 2022 presenta un bouquet di frutta rossa con delicati sentori speziati e balsamici. 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

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. È 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 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 circa 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei *Sherazade 2022* presenta un bouquet fruttato con sentori fruttati e in particolare di ciliegia, accompagnati da delicate note speziate e balsamiche. 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. (05/06/2023)

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 intenzionalmente 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 13,71% vol, acidità totale 5,6 g/l, pH 3,45.

PRIMA ANNATA

2006.