

Sherazade 2024

Sicilia Doc Nero d'Avola

Sherazade 2024 presenta un bouquet di piccoli frutti rossi e sentori speziati. Un Nero d'Avola fragrante dal tannino carezzevole.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina, e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nero d'Avola.

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 cordone speronato e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo.

La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per almeno 6 mesi in vasca e poi in bottiglia per un minimo di altri 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, Sherazade 2024 al naso presenta sentori di frutti rossi (lampone) e prugna, accompagnati da delicate note speziate. Al palato ritornano le note fruttate; si distingue inoltre per la freschezza e per la morbidezza data dal tannino carezzevole (27/8/2025).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 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 è un'etichetta intensamente mediterranea, in pieno stile Donnafugata.

A TAVOLA

Da abbinare a zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro; da provare anche con il roastbeef. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento e servito leggermente fresco (15-16° C).

DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,8 g/L, pH 3,43.

PRIMA ANNATA

2006.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato