

SurSur 2022



Tenuta di Contessa Entellina: *là dove nasce Donnafugata.*

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2022 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e piacevoli nuances floreali.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina ed entroterra collinare tra Marsala e Salemi (contrade di Baiata, Alfaraggio, Pioppo).

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Grillo.

UVE: Grillo.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alcalina (pH 7,5 a 7,9). Calcare totale dal 25 al 30%. Ricco 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 contropalliera, con potatura a Guyot, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta; densità impianto: da 3.500 a 4.500 piante per ettaro con rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA: 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. E' 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 Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto tra agosto e la prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio alla temperatura di 14-16°C, con affinamento in vasca per due mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,74% vol - acidità totale 5,2 g/l - pH 3,20.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (18/1/2023): dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2022 offre al naso un bouquet fresco con accattivanti note di frutta a polpa bianca (pesca e melone cantalupo) unite a sentori di fiori di campo e menta. In bocca è morbido, con un ritorno delle note fruttate unito ad una piacevole freschezza.

LONGEVITÀ: da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

CIBO & VINO: da abbinare con panini gourmet, piatti della cucina vegetariana e primi di mare. Ottimo anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi. In calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento, ottimo a 9–11°C.

COLLEZIONE Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri gioia** e colorare la tua giornata in un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: il Grillo è un'antica uva autoctona siciliana, ma è anche un simpatico animaletto portafortuna. Il nome *sur sur*, che significa grillo, deriva dalla lingua araba classica, un tempo parlata anche in Sicilia. L'etichetta ha la voce della primavera, con i suoi profumi e i suoi colori. Racconta le fughe di Gabriella, bambina (fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo) che corre a piedi nudi tra i fiori e l'erba fresca, seguendo il canto dei grilli che alle sue orecchie suona dolce come mille "SurSur...".

PRIMA ANNATA: 2012.