

SurSur 2023

Sicilia Doc Grillo

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2023 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e nuances floreali.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occidentale, nella Tenuta nel Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Grillo.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., 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 controspalliera, 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, fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata, con affinamento in vasca per due mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2023 offre al naso un bouquet fresco con 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 unite a freschezza. (15/1/2024)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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...».

A TAVOLA

Da abbinare con panini gourmet, piatti della cucina vegetariana e primi di mare. Da provare anche con carni bianche grigliate e formaggi freschi. In calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento e servito a 9-11° C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol., acidità totale 5,5 g/L., pH 3,20.

PRIMA ANNATA

2012.



Donnafugata è
certificata Sustain