

# SurSur 2024

## Sicilia Doc Grillo

*Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2024 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 contropalliera, con potatura a Guyot 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

Dopo la pressatura soffice, fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata, con affinamento in vasca per due mesi e almeno due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2024 offre al naso un bouquet fresco con note di pesca e frutta tropicale, unite a sentori di fiori di campo. In bocca è fresco e sapido con un ritorno delle note fruttate (31/1/2025).

### 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 13% vol., acidità totale 5,45 g/L, pH 3,20.

### PRIMA ANNATA

2012.



Donnafugata è  
certificata Sustain