

Prio 2020

Collezione Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano.

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati uniti a delicate note floreali, Prio 2020 è un bianco fresco e fragrante che dona gioia al primo sorso.



DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Lucido.

UVE: Lucido (sinonimo di Catarratto). Il nome Lucido è quello usato storicamente per disegnare questa antica varietà siciliana.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a conterspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di circa 75 – 85 q.li/.

ANNATA: a **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, con 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 mm*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e ben mature; rispetto alla media degli ultimi anni, la produzione è stata leggermente inferiore

e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vita a vini bianchi di buona intensità aromatica e di ottima struttura acida.* *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 Lucido (Catarratto) è stato raccolto nella prima decade di settembre.

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

DATI ANALITICI: alcol 12,47 % vol - acidità totale 5,40 g/l - pH 3,24.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (20/01/2021): Prio 2020 si presenta di colore giallo paglierino brillante. Spicca per un bouquet fragrante con piacevoli sentori agrumati (cedro e pompelmo) uniti a delicate note floreali di sambuco. La bocca è fresca con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO & VINO: ottimo con crudi di pesce, frittura di verdure e di pesce. Da provare anche con l'insalata di riso e pollo. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza. Può essere stappato al momento, ottimo a 9–11°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: gioia, felicità è questo il significato di *prio* nel dialetto siciliano. È l'allegria inaspettata e autentica di una donna, seduta su una spiaggia al tramonto di un giorno di inizio estate, dolcemente baciata da una farfalla che si posa sul suo volto. Un'etichetta intrigante e sensuale come il Lucido firmato DonnaFugata.

PRIMA ANNATA: 2014.