

## SurSur 2019

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

**Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2019 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e fiori di campo.**



**DENOMINAZIONE:** Sicilia Doc|Grillo.

**UVE:** Grillo

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

**TERRENI E CLIMA:** altitudine da 100 a 200 m s.l.m; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alkalina (pH 7,5- 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 controspalliera, 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 q.li/ha.

**ANNATA:** A **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata **2019** è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media di 660 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 sane e ben mature e vini bianchi particolarmente fragranti 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 Grillo destinato alla produzione del SurSur è stato raccolto tra la prima e la seconda decade di settembre, qualche vigneto di grillo delle contrade più elevate è stato vendemmiato l'ultima decade 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 12,73 % vol - acidità totale 5,50 g/l - pH 3,22.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/01/2020):** dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2019 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 unito ad una piacevole freschezza.

**LONGEVITÀ:** da godere 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.

**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:** 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