

Sherazade 2016

Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Sherazade 2016 è piacevole e fragrante grazie al suo bouquet di frutta rossa e ad un tannino carezzevole: il rosso che non ti aspetti, ideale anche per l'aperitivo



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Nero d'Avola

UVE: Nero d'Avola.

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

TERRITORI: Altitudine da 200 a 450 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcaina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

VIGNETO: Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di circa 75 -85 q.li/ha.

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

VENDEMMIA: Il Nero d'Avola destinato alla produzione dello Sherazade è stato raccolto nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 6- 8 giorni alla temperatura di 24-25°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 2 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 12,82 %vol., acidità totale: 5,4 g/l., pH: 3,39

NOTE DI DEGUSTAZIONE (07/06/2017): Sherazade 2016 si presenta dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso offre un bouquet piacevolmente fruttato con note fragranti di ciliegia e susina rossa, unite a leggeri sentori speziati di pepe nero. Al palato è polposo, con una perfetta corrispondenza gusto – olfattiva, piacevolmente rinfrescato da una vena acida. Un rosso fragrante, dal tannino morbido, perfetto da bere al calice.

LONGEVITÀ: 3-4 anni.

CIBO & VINO: ideale con zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente freddo (15-16°C).

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata. Un piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza per te.

DIAOLOGO CON L'ARTE: Sherazade, simbolico personaggio femminile e protagonista delle "Mille e una Notte", con voce polposa di frutto, avvolta di drappi di spezie, racconta anche a voi le favole del capolavoro della letteratura orientale. Sherazade, etichetta intensamente mediterranea, in pieno stile Donnafugata, si offre per un assaggio indimenticabile.

Prima annata: 2006.