

Sherazade 2017

Collezione Freschi e Informali: Vini piacevoli con varietà autoctone

Sherazade 2017 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-alcalina (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: A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media

aziendale. Grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, **la qualità dell'annata è positiva:** l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi che esprimono eccellente eleganza. (*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: Il Nero d'Avola destinato alla produzione dello Sherazade è stato raccolto nella ultima settimana di Agosto.

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 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,05 %vol., acidità totale: 5,2 g/l., pH: 3,53

NOTE DI DEGUSTAZIONE (03/05/2018): Sherazade 2017 si presenta dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato emergono sentori di susina e ciliegia ai quali si accostano anche note di delicata speziatura. Al palato si ritrovano le note fruttate; è morbido e sostenuto da un'ottima freschezza. Un tannino ben integrato completa questo vino così fragrante e piacevole.

LONGEVITÀ: 3-4 anni.

CIBO & VINO: ideale con zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro; ottimo anche con il roast beef. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente fresco (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.

DIALOGO 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.