

la bottiglia di PAOLA MURA E ORA GRILLO SI IMPONE ANCHE A TAVOLA



SURSUR 2012 DONNAFUGATA MARSALA (TRAPANI)

In arabo «grillo» si dice «sursur». E Grillo è il vitigno autoctono siciliano che dà vita al Marsala, spesso da solo, talvolta in collaborazione con Catarratto e Inzolia. Ma negli anni recenti è sempre più apprezzata la versione secca. Sursur è l'ultima etichetta di Donnafugata, un nome una garanzia. Soprattutto una gran bella famiglia: Giacomo e Gabriella con i figli Antonio e José lavorano, ciascuno nel suo ruolo, al continuo miglioramento di vini ormai classici che raccontano il sole, la terra, i profumi di Sicilia. Solo per citarne alcuni emozionanti: Ben Ryé, Chiarandà, Mille e una notte. Questo Grillo in purezza, vendemmia 2012, debutta in questi giorni al Vinitaly. Nasce da vigne collinari, tra Salemi e Marsala, con resa di circa 80 quintali per ettaro. Fermenta in inox, riposa in vasche di cemento prima della bottiglia. L'etichetta, ispirata da Gabriella, lo spiega più delle parole: la felice semplicità di una corsa a piedi nudi sul prato corrisponde a profumi d'aria aperta (fiori bianchi, frutti estivi, profumi di campo) e il sorso è fragrante, pieno, di bella armonia. A Torino da La petite cave, a Milano da Enoclub Malfassi sugli 11-12 euro.

