

SurSur 2021



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce DonnaFugata

Un grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane, SurSur 2021 si caratterizza per un bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e piacevoli nuances floreali.

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

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Grillo.

UVE: Grillo.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alcalina (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 per ettaro.

ANNATA: a Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle

prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio. *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 seconda metà di agosto e la prima settimana 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 5,4 g/l - pH 3,20.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (06/12/2021): dal colore giallo paglierino brillante, SurSur 2021 offre al naso un bouquet fresco con distinte 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.

COLLEZIONE Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri** colorare la tua giornata in 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.