

Sherazade 2019

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



Sherazade 2019 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.

TERRENI E CLIMA: Altitudine da 200 a 400 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). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: Allevamento a controspalliera 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** 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 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 Nero d'Avola destinato alla produzione dello Sherazade è stato raccolto tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana 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 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,05 %vol., acidità totale: 5,7 g/l., pH: 3,38

NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/09/2020): Sherazade 2019 si presenta dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Dal bouquet fruttato emergono sentori di susina e ciliegia ai quali si accostano anche sentori di delicata speziatura (pepe nero) e note balsamiche. 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 modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

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.