

DONNAFUGATA®

Passiperduti 2021



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata

Passiperduti è un Grillo senza tempo, dall'anima elegante e floreale; presenta note di ginestra accompagnate da sentori agrumati. In bocca spiccano mineralità e persistenza: un vino di grande complessità.

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

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Grillo.

UVE: Grillo.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 400 a 500 m s.l.m; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alcina (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 contropalliera, con potatura a Guyot, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta; densità impianto: da 4.600 a 5.200 piante per ettaro con rese di 65-75 quintali 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 di Passiperduti è stato raccolto tra la terza decade di agosto e la prima decade di settembre; la raccolta è manuale con attenta selezione in vigna.

VINIFICAZIONE: ulteriore selezione delle uve in cantina, su tavolo vibrante; dopo la pressatura soffice, segue la fermentazione del mosto in acciaio alla temperatura di 14-16°C; il vino affina in vasca per tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 13,38% vol - acidità totale 5,5 g/l - pH 3,20.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/3/2022): Passiperduti 2021 è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è ampio e profondo con note floreali di lavanda e ginestra; il bouquet si arricchisce di sentori agrumati - lime e cedro candito - e richiama infine la pietra focaia. Al palato ha buona struttura ed è sapido, minerale e persistente; è un vino di spiccata complessità ed eleganza.

LONGEVITÀ: da godere nell'arco di 4-5 anni.

CIBO & VINO: Passiperduti si abbina perfettamente ad antipasti raffinati, pesce crudo e crostacei, piatti vegetariani e carni bianche. Da servire in calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento, ottimo a 10-12°C.

COLLEZIONE Versatili di carattere: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert. **Quando desideri** condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

DIALOGO CON L'ARTE: il nome e l'etichetta ricordano la serenità che proviamo quando contempliamo la natura. Passiperduti è un vino poetico ed elegante capace di evocare alcuni dei versi più rappresentativi della letteratura italiana: «L'infinito» di Giacomo Leopardi. "Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, mi sovvien l'eterno, ...e il naufragar m'è dolce in questo mare."

PRIMA ANNATA: 2021.