ACQUISTATO IL .....

"Sursur" Grillo Sicilia DOC 2022 2022

La Vigna

Terreno Suoli francoargillosi 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)

Esposizione Ovest

Allevamento 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/ha.

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve Grillo

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

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.

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante, SurSur 2020 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.

Fresco, fruttato e dallo spirito giovane

SurSur è un Grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane. Il nome deriva dalla lingua araba classica, un tempo parlata anche in Sicilia. Sull'etichetta, piccola opera d'arte come tutte quelle proposte dall'azienda siciliana, si ammira un dettaglio fondamentale della donna-in-fuga. E' il suo piede, nudo sull'erba, che vogliamo immaginare impegnata al primo fatale passo verso la fuga. Questa immagine racconta, per chi conosce bene l'azienda, le fughe della fondatrice Gabriella Anca Rallo, ancora bambina, che corre a piedi nudi tra i fiori e l'erba fresca, seguendo il canto dei Grilli. Colore giallo paglierino brillante, questo vino offre al naso un bouquet fresco con distinte note di frutta a polpa bianca, come la pesca e il classico 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.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821