

Sherazade 2014

Sherazade 2014 è piacevole e fragrante grazie al suo bouquet di frutta rossa e ad un tannino carezzevole: un perfetto calice da aperitivo, ottimo da consumare leggermente freddo

Tipologia: Nero d'Avola Sicilia DOC.

Uve: Nero d'Avola.

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale,
Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

Altitudine: da 200 a 600 m s.l.m.

Orografia: collinare.

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).

VIGNETO

Allevamento e potatura: controspalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 75 q.li/ha; circa 1,4 kg per pianta.

Annata: L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm: dato poco sotto la media degli ultimi 10 anni, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati. Il Nero d'Avola destinato alla produzione dello Sherazade è stato raccolto nella prima decade di Settembre.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 6-8 giorni alla temperatura di 24-25°C.

Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, affina circa 2 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

Dati analitici: alcol 12,78 %vol., acidità totale: 5,6 g/l., pH: 3,46

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (13/05/2014): dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, offre un bouquet di frutta rossa fragrante (fragola e lampone) vivacizzato da sentori di spezie (pepe). La bocca è morbida e avvolgente con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva.

Longevità: 3-4 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: ideale per accompagnare piatti di pasta al sugo di pomodoro, pesce alla brace, salumi e formaggi poco stagionati, è anche da provare abbinato alla pizza. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente freddo (15-16°C).

Situazioni: ideale per un aperitivo con gli amici o per una cena informale.

Arte e vino: 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.

