

Tenuta
Contessa Entellina

Donnafugata Brut 2019

Vino Spumante Bianco Sicilia Doc

L'eleganza sorprendente è una caratteristica fondamentale del Metodo Classico di Donnafugata. Questo Brut si caratterizza per un intenso bouquet di agrumi, tè verde e fragranti nuances di crosta di pane. In bocca è vibrante, con un perlage fine e persistente.



ZONA DI PRODUZIONE

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

TIPOLOGIA

Brut Metodo Classico.

UVE

Chardonnay e Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 470-500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4.444 piante per ettaro (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA

Nell'annata 2019 a Contessa Entellina si sono registrati 546 mm di pioggia, un dato che si colloca sotto la media* (660 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero e Chardonnay, destinati alla produzione degli spumanti metodo classico, si è svolta nella prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, viene svolta un'ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 16-17°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente, il Millesimato 2019 offre un bouquet fresco con sentori di agrumi come limone e cedro, note fruttate di mela verde con un aroma di menta e tè verde. Sono presenti piacevoli nuances di crosta di pane tipiche dell'affinamento sui lieviti. In bocca si presenta intenso e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura. Un brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità. (02/08/2023)

LONGEVITÀ

8-10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci e ai tanti ritratti di donna del 500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.

A TAVOLA

Piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come, per esempio, bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, sfizioso con le capesante scottate e frittiture di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DATI ANALITICI

Alcol 11,87%, pH 3,13, acidità totale 7,6 g/l, zuccheri residui 6,7 g/l.

PRIMA ANNATA

2007.