

Tenuta
Contessa Entellina

Donnafugata Brut 2020

Sicilia Doc Vino Spumante Bianco

L'eleganza sorprendente contraddistingue il Metodo Classico di Donnafugata. Questo Brut si caratterizza per un bouquet fresco di agrumi e delicate note di frutta a polpa bianca unite a piacevoli nuances di crosta di pane. In bocca è intenso e vibrante. Un brut armonioso dalla spiccata personalità.

ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Chardonnay e Pinot Nero.

TIPOLOGIA

Brut Metodo Classico.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 470-500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (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 controspalliera 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

A Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, registrando 437 mm di pioggia rispetto alla media di 647 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 perfettamente sane e mature. Complessivamente la quantità di uva prodotta è stata leggermente inferiore alle medie aziendali e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vini di buona intensità aromatica e ottima struttura acida.

**I dati pluviometrici sono rilavati 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 Chardonnay è avvenuta l'1 e il 2 agosto, mentre quella del Pinot Nero dal 3 al 5 di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con 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. Il vino affina sui lieviti per almeno 36 mesi prima di essere degorgiato, segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente, il Millesimato 2020 offre un bouquet fresco con sentori di agrumi (limone e cedro) e delicate note di frutta a polpa bianca. Sono presenti piacevoli nuances di crosta di pane tipiche dell'affinamento sui lieviti. In bocca si presenta intenso e vibrante. Un brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità (07/11/2024).

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 ed 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.

ATAVOLA

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 frittore di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DATI ANALITICI

Alcol 12% vol., pH 3,01, acidità totale 7,4 g/L, zuccheri residui 5,7 g/L.

PRIMA ANNATA

2007.

