

Donnafugata Brut Rosé 2021

Sicilia Doc Vino Spumante Rosé

Un rosé metodo classico da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che nel calice esprime lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori di crosta di pane, note fruttate e speziate, questo Brut Rosé è uno spumante frutto di un fare sartoriale.



ZONA DI PRODUZIONE
Sicilia sud-occidentale.

TIPOLOGIA
Brut Metodo Classico.

UVE
Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA
Prevalenza di terreni con altitudine 470-500 m s.l.m., orografia alto collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO
Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot.

ANNATA
Nell'annata 2021 si sono registrati precipitazioni poco inferiori alla media di questo territorio: le piogge si sono concentrate in inverno, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegazione si sono svolte regolarmente. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un accurato e intenso lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La qualità ha pienamente raggiunto gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA
La raccolta è stata svolta manualmente in cassette, con attenta selezione delle uve, il 3 e 4 di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Alla ricezione in cantina, viene svolta un'ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice a grappolo intero. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue la rifermentazione in bottiglia. Il vino affina sui lieviti per circa 36 mesi prima di essere degorgiato, segue un'ulteriore affinamento in bottiglia di circa 9 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet con note di crosta di pane unite a sentori fruttati di ribes e lampone, e delicate note di pepe bianco. In bocca è fresco; presenta un ritorno delle sensazioni fruttate e una sapida persistenza (12/1/2026).

LONGEVITÀ
Da godere al meglio nell'arco di 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 Cinquecento 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
Un rosé da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, a 6-8 °C.

DATI ANALITICI
alc 12,5% vol., acidità totale 7,3 g/L, pH 3,04, zuccheri residui 7,7 g/L.

PRIMA ANNATA
2012.



Donnafugata è
certificata Sustain