

Contrada Marchesa 2020

Etna Rosso Doc
Sicilia

Dal color rosso rubino chiaro, il cru Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un bouquet dai sentori fruttati, floreali e balsamici. In bocca si distingue per l'equilibrio e la tessitura tannica.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, in contrada Marchesa nel territorio del Comune di Castiglione di Sicilia.

UVE

Nerello Mascalese.

TERRENI E CLIMA

Orografia montagnosa; terreni sabbiosi di origine vulcanica. Il vigneto di Contrada Marchesa è ad una altitudine di 700 m s.l.m. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. La vigna si trova in un anfiteatro naturale circondato da millenarie sciare «nude» (con poca vegetazione) che accentuano le escursioni termiche. In questa contrada le temperature medie sono più fredde e pertanto le maturazioni più tardive. La peculiare composizione dei terreni ed il microclima sono l'impronta di Contrada Marchesa che Donnafugata interpreta in vigna ed in cantina.

VIGNETO

Circa 2 ettari; allevamento in parte ad alberello etneo con le piante più vecchie che arrivano a 85 anni di età, e in parte a controspalliera con potatura a cordone speronato.

ANNATA

Sul versante nord dell'Etna l'annata 2020 è stata mite e con una piovosità di 792 mm, in linea con la media* del territorio (801mm); una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. Su questo versante del vulcano le settimane di settembre sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia.

**Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilevate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*



Donnafugata è
certificata Sostain

VENDEMMIA

Attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Marchesa il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 6 e l'11 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice in grado di selezionare solo gli acini maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 14 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, e poi almeno 22 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino chiaro, l'Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2020 presenta un fragrante bouquet dai sentori fruttati di ribes rosso e ciliegia, note balsamiche e di erbe aromatiche (rosmarino e timo) che si fondono con quelle speziate di chiodo di garofano e di sottobosco. In bocca si distingue per l'equilibrio tra freschezza e la tessitura tannica (27/2/2024).

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

La protagonista dell'etichetta ideata dall'illustratore Stefano Vitale è carica di fascino e mistero. Una dea-vulcano dal volto aristocratico, adornato da gioielli preziosi: fiori e frutti che rispecchiano il prestigio di questa zona così vocata. L'etichetta raffigura inoltre il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e le sue vigne inframmezzate da ceneri vulcaniche.

A TAVOLA

Da abbinare a risotti, carni e selvaggina. Da provare anche con zuppe di legumi o verdure delicatamente speziate. Da servire in calici di ampia grandezza a 18° C.

DATI ANALITICI

alc 14% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,56.

PRIMA ANNATA

2017.

