

Tenuta  
Etna

# Cuordilava Dolce&Gabbana Donnafugata 2019

## Etna Rosso Doc

*Cuordilava è nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di elegante mineralità e straordinaria personalità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. Quella dell'Etna è una viticoltura di montagna con vigneti che si trovano tra i 700 e i 750 m.s.l.m.; il clima continentale dato dall'altitudine incontra la solarità siciliana. In particolare, questa area a nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, con forti escursioni termiche tra giorno e notte. I terreni sono sabbiosi, di origine vulcanica, ricchi di minerali; la vite è allevata con il sistema tradizionale dell'alberello etneo o a contropalliera, su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

### UVE

Nerello Mascalese, vitigno autoctono e identitario dell'Etna.

### ANNATA E VENDEMMIA

Sull'Etna quella dell'annata 2019 è stata fresca e con una piovosità (802 mm) in linea con la media del territorio (801 mm); una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera e in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, le piogge tra la metà di agosto e i primi di settembre hanno esaltato freschezza e fragranza. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. La raccolta del Nerello Mascalese si è svolta a ottobre.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In cantina, cernita delle uve su tavolo vibrante e poi con diraspatrice che seleziona solo gli acini perfettamente integri e maturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25°C. Affinamento per oltre un anno in botti di rovere francese e poi per almeno 24 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, *Cuordilava* presenta un bouquet di piccoli frutti rossi, prugna e scorza d'arancia accompagnati da note speziate che si fondono a freschi sentori floreali di lavanda, balsamici e di sottobosco. Al palato è ampio e profondo, caratterizzato da tannini ben integrati e da elegante mineralità; il finale di lunga persistenza ne esalta la straordinaria personalità.

### LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

### DIALOGO CON LA CREATIVITÀ

Dolce&Gabbana ha tratto ispirazione proprio dal colore del magma per realizzare la capsula e il nastro in gros-grain dell'astuccio, mentre le grafiche dell'etichetta e della confezione rimandano ai motivi e agli stili tradizionali del carretto siciliano. L'Etna resta tuttora il vero protagonista al centro della composizione, immerso in un paesaggio suggestivo, quasi fiabesco, che rievoca i racconti cavallereschi dei cantastorie e le quinte teatrali dell'Opera dei Pupi. Anche l'oro è stato molto impiegato – basti osservare i loghi stampati sulla carta velina che avvolge la bottiglia e sul collare – proprio per celebrare la natura sublime dell'Etna, unica come il *Cuordilava* che ha ispirato. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, *Cuordilava* è anche disponibile nel formato Magnum.

### A TAVOLA

Ideale con piatti a base di funghi, legumi e carni rosse. Da servire a 18°C.

### DATI ANALITICI

Alcol 13,97% vol, acidità totale 5,5 g/l, pH 3,52.

### PRIMA ANNATA

2017.