

# Cuordilava Dolce&Gabbana Donnafugata 2020

Etna Rosso Doc  
Sicilia

*Cuordilava è nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.*



## ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nella Tenuta del Comune di Randazzo e in altre zone particolarmente vocate.

## UVE

Nerello Mascalese.

## TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine tra i 600 e i 750 m s.l.m., orografia montagnosa e suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. Questo versante a Nord del vulcano è inoltre caratterizzato da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna favorendo così la maturazione delle uve.

## VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e a contropalliera con potatura a cordone speronato. Per la prevalenza di terreni in pendenza, molti vigneti sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietralavica.

## 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 dal 1° novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

## VENDEMMIA

Attenta selezione delle uve in vigna e raccolta manuale in cassette; il Nerello Mascalese è stato vendemmiato nella prima metà di ottobre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In cantina, cernita delle uve su tavolo vibrante e poi con diraspatrice che seleziona solo gli acini integri e maturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per oltre un anno in barrique di rovere francese e poi per oltre 2 anni in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, Cuordilava 2020 presenta un bouquet di note speziate che si fondono con sentori fruttati di fragoline di bosco e prugna. Seguono sentori floreali di viola e di sottobosco. Al palato è caratterizzato da tannini integrati e da mineralità; il finale persistente ne esalta la personalità vulcanica. (27/2/2024)

## 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 grosgrain dell'astuccio, mentre le grafiche dell'etichetta e della confezione rimandano ai motivi e agli stilemi tradizionali del carretto siciliano. L'Etna resta tuttavia 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.

## A TAVOLA

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

## DATI ANALITICI

alc 14% vol., acidità totale 5,8 g/L, pH 3,50.

## PRIMA ANNATA

2017.

