

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.



Donnafugata è
certificata Sostain