

Tenuta
Contessa Entellina

Donnafugata Brut Rosé 2018

Vino Spumante Rosé
Sicilia Doc

Un rosé millesimato di notevole finezza. Un metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori fruttati e speziati, questo Brut Rosé è uno spumante di particolare pregio ed eleganza, frutto di un fare sartoriale.



ZONA DI PRODUZIONE
Sicilia sud-occidentale.

TIPOLOGIA
Brut Rosé Metodo Classico.

UVE
Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA
Altitudine 470-500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO
Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per ettaro (2,5 m x 0,9 m) e rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA
A Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature.
**Media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA
La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero destinate alla produzione del rosé metodo classico si è svolta nella prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15-16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Rosé affina almeno 36 mesi sui lieviti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Dal colore rosa antico, questo *Brut Rosé* si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati di ribes e pompelmo rosa, e note speziate di pepe bianco. In bocca presenta una piacevole freschezza e buona struttura, con un seducente ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza. (16/3/2023)

LONGEVITÀ
Da godere al meglio nell'arco di 3 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. 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 tutto pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con del prosciutto crudo. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DATI ANALITICI
Alcol 11,58%; pH 3,06; acidità totale 7,0 g/l.; zuccheri residui 6,0 g/l.

PRIMA ANNATA
2012.