

Tenuta
Contessa Entellina e Etna

Rosa

Dolce&Gabbana Donnafugata 2022

Sicilia Doc Rosato

Rosa è il vino rosato che si distingue per l'elegante fragranza e mineralità; nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, è l'ambasciatore perfetto di due eccellenze del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

Rosa è il frutto di un blend originale di due vitigni a bacca nera, tra i più rappresentativi della viticoltura siciliana, il Nerello Mascalese e il Nocera. Il Nerello Mascalese coltivato su terreni vulcanici riesce a esprimere mineralità e una raffinata componente floreale, e si presta molto bene per la produzione di vini rosati. Il Nocera è un'antica varietà, quasi dimenticata, dal prestigioso passato. Dopo anni di sperimentazione Donnafugata l'ha impiantato nei propri vigneti di collina; qui il Nocera raggiunge un'ideale maturazione zuccherina con un elevato livello di acidità, e dà vita a un vino dall'accattivante bouquet fruttato.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e 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 cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA E VENDEMMIA

Nella Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, l'annata 2022 è stata caratterizzata da buone precipitazioni che si sono concentrate in autunno e in primavera. Grazie all'accurata gestione agronomica, il ciclo vegeto-produttivo si è svolto regolarmente; le uve Nocera sono state vendemmiate intorno alla metà di settembre, perfettamente sane e mature. Nei vigneti di Donnafugata sull'Etna – tra Randazzo e Castiglione di Sicilia a 700-750 m. sul livello del mare – l'andamento climatico dell'annata è stato complessivamente favorevole; ottima la qualità delle uve di Nerello Mascalese che sono state vendemmiate nella seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Al loro arrivo in cantina, i grappoli sono stati rilasciati su un tavolo vibrante per la cernita manuale; solo le uve perfettamente integre sono state diraspate e delicatamente pigiate; la macerazione a freddo delle uve nel mosto è durata 6-12 ore e ha permesso la migliore estrazione dei precursori aromatici nonché del colore che contraddistingue questo rosato. Dopo le fermentazioni a temperatura controllata, è stato realizzato il blend finale di Nerello Mascalese e Nocera; è seguito l'affinamento per 2 mesi in vasca e almeno 3 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosa tenue brillante, presenta un ampio bouquet floreale di gelsomino e petali di rosa, con delicate note fruttate di pesca a polpa bianca e bergamotto. Di piacevolissima fragranza e mineralità, si distingue per la finezza e la persistenza.

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 2-3 anni.

DIALOGO CON LA CREATIVITÀ

La produzione di un vino rosato è stata fortemente voluta da Dolce&Gabbana, affascinata da questo inconfondibile colore, e il nome Rosa è stato scelto proprio per enfatizzarne la personalità unica. E come Donnafugata ha dato vita a un blend inedito di due vitigni siciliani, così la creatività di Dolce&Gabbana ha raccolto la sfida di raccontare questo vino di pregio, curandone l'immagine coordinata: la grafica immediatamente riconoscibile dei materiali trae ispirazione dall'iconico carretto siciliano che rappresenta l'artigianalità, la cultura e la tradizione dell'isola in tutto il mondo.

A TAVOLA

Perfetto per aperitivo, crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate. Ottimo a 10-12° C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,73% vol, acidità totale 5,7 g/l, pH 3,31.

PRIMA ANNATA

2019.