

Brut Millesimato 2012



Collezione Eleganza Mediterranea: Grandi vini da vitigni internazionali dal carattere mediterraneo.

Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, il Brut di Donnafugata si caratterizza per il bouquet fine ed intenso con fragranze di crosta di pane e frutta secca. In bocca è armonioso, con un perlage fine e persistente.

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

TIPOLOGIA: Brut Metodo Classico

UVE: Chardonnay e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI: 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%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per Ha (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 85 q.li/ha (circa 1,9 kg per pianta).

ANNATA 2012: Il 2012 è stato un po' più caldo rispetto alle medie stagionali, anche se caratterizzata da un andamento climatico regolare. Con piogge concentrate in primavera, l'annata è stata complessivamente meno piovosa degli ultimi 10 anni (470 mm, dal 1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012, contro una media di 660 mm), con rese leggermente inferiori.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. Lo Chardonnay e il Pinot Nero destinati alla produzione del Brut sono stati raccolti nella prima settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE: 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 Brut affina circa 30 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: Alcol 12,20% - pH 3,11 - Acidità totale 7,7 g/l - Zuccheri residui 5 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/03/2016): dal colore giallo paglierino brillante, questo Millesimato 2012 offre un bouquet fine ed intenso. Apre con aromi crosta di pane e fieno, accompagnati da nuance di frutta secca e da leggeri sentori floreali. In bocca è fresco e, al contempo, ampio e complesso. Ritroviamo le fragranze di lievito unite a note speziate (vaniglia). Un brut armonioso, dal perlage fine e persistente.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale intensa. Dimostrare il tuo buon gusto e la tua cultura. Vivere un momento glamour. Goderti la bellezza.

CIBO & VINO: piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a abbinato a finger food, capesante scottate, sogliola alla mugnaia. Lo consigliamo con bruschette di bottarga e basilico. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DIALOGO CON L'ARTE: Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci ed ai tanti ritratti di donna del 500 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.