

DONNAFUGATA®

Brut Millesimato 2014



Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.

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 75 -85 q.li/ha.

ANNATA: l'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm: dato poco sotto la media degli ultimi 10 anni, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve. Ai primi di Agosto nei vigneti più alti (470- 500 m slm) si è effettuata la raccolta delle uve di Chardonnay e di Pinot Nero, destinati alla preparazione della base spumante per la produzione del Donnafugata Brut.

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 almeno 36 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: alcol 11,90% - pH 3,12 - Acidità totale 8,08 g/l - Zuccheri residui 8,1 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/12/2018): dal colore giallo paglierino brillante, questo Millesimato 2014 offre un bouquet intenso con aromi di crosta di pane e fieno, accompagnati da nuances di frutta secca e leggeri sentori fruttati. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso, dal perlage fine e persistente e dalla spiccata personalità.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

CIBO & VINO: piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come per esempio bruschette di bottarga e basilico. Ideale per capesante scottate e frittture di pesce. 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.