

DONNAFUGATA®

Brut Rosé Millesimato 2013



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

Un rosé millesimato di piacevole struttura e finezza. Un metodo classico, da sole uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice la filosofia di Donnafugata. Il rosé è infatti un vino eclettico, frutto di un fare sartoriale, prodotto in quantità limitata.

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Rosé Sicilia DOC

TIPOLOGIA: Brut Rosé Metodo Classico

UVE: 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-alcina (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 2013: L'annata 2013 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767 mm di precipitazioni, dato poco sopra le medie stagionali), a cui è seguita una primavera fresca e ventilata.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La raccolta è iniziata i primi giorni di Agosto con lo Chardonnay e il Pinot Nero, per la base spumante, nei vigneti aziendali più alti (470- 500 m) e ventilati che sono in grado di garantire un'ottima acidità alle uve destinate alla 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 Rosé affina 36 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: Alcol 12,30% - pH 3,1 - Acidità totale 7,3 g/l - Zuccheri residui 3 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/11/2017): dal colore rosa antico con riflessi leggermente aranciati, questo Rosé Millesimato si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati di fragoline e pesca gialla. In bocca combina freschezza e buona struttura, con un piacevole ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

CIBO & VINO: un rosé da pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con del prosciutto crudo San Daniele tagliato sottile. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

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

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.