

Brut Rosé Millesimato 2012

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



Donnafugata amplia la sua gamma di spumanti con 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 nuovo 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 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. Il Pinot Nero destinato alla produzione del Rosé è stato raccolto 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 Rosé affina circa 30 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: Alcol 12,65% - pH 3,1 - Acidità totale 7,2 g/l - Zuccheri residui 3 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/03/2016): dal colore rosa antico con riflessi leggermente aranciati, questo Rosé Millesimato si caratterizza per un bouquet distinto, di notevole finezza. Offre note terziarie di crosta di pane uniti a delicati sentori fruttati di buccia pesca tabacchiera e di caramella. In bocca è nitido e pieno, con una buona struttura e una perfetta corrispondenza gusto olfattiva. La chiusura è lunga e persistente.

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.