

# Bollicina Gold 2020 Dolce&Gabbana Donnafugata

Sicilia Doc  
Nerello Mascalese  
Vino Spumante Rosé

*L'amore per la Sicilia unisce  
Dolce&Gabbana e Donnafugata  
in una collaborazione unica,  
dove si intrecciano creatività e  
maestria artigianale.  
Bollicina Gold è un Nerello  
Mascalese Brut Rosé da terreni  
vulcanici che ne esaltano  
l'inconfondibile mineralità.*



## ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, nella Tenuta sita nel Comune di Randazzo, da uve raccolte alle pendici del vulcano Etna in zone particolarmente vocate.

## TIPOLOGIA

Brut Rosé Metodo Classico.

## UVE

Nerello Mascalese.

## TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine oltre i 500 s.l.m., orografia montagnosa e suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte.

## VIGNETO

Vigneti con forme di allevamento caratteristiche del territorio. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

## ANNATA

L'annata 2020 è stata fresca e con una piovosità nella media; una tipica annata per questo territorio con precipitazioni registrate anche in primavera ed in estate; in particolare, alcune piogge tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. L'annata 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; le precipitazioni sono stata in linea con la media del territorio; il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. La produzione ha pienamente rispettato gli obiettivi qualitativi dell'azienda.

## VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve e si è svolta intorno alla metà di settembre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, viene svolta un'ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue la rifermentazione in bottiglia; poi il vino affina sui lieviti per circa 36 mesi prima di essere degorgiato, segue un'ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosa antico con riflessi dorati, Bollicina Gold presenta un perlage fine e persistente; si caratterizza per un bouquet con note di pasticceria e crosta di pane; presenta fragranti aromi di piccoli frutti rossi e agrumi, arricchiti da delicati sentori di frutta secca. Al palato richiama armonicamente le note olfattive e si distingue per freschezza e mineralità (12/1/2026).

## LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 8-10 anni.

## DIALOGO CON LA CREATIVITÀ

Presentato in una veste esclusiva "Gold", simbolo di eleganza e vitalità, questo spumante incarna l'iconico stile di Dolce&Gabbana che ne ha ideato l'immagine coordinata. La preziosa confezione che custodisce Bollicina Gold è un tributo all'eccellenza dell'artigianato italiano che si riflette in ogni aspetto di questo vino.

## A TAVOLA

Un rosé da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, a 6-8 °C.

## DATI ANALITICI

alc 12% vol., acidità totale 7,2 g/L, pH 3,08, zuccheri residui 5,5 g/L.

## PRIMA ANNATA

2019.



Donnafugata è  
certificata Sostain