

I territori di Donnafugata

Le Mappe: cinque tenute,
un grande viaggio

5

Cantine di vinificazione
e affinamento

467

Ettari di vigneto

35

Contrade

10

Varietà autoctone
in produzione

La Sicilia è un **continente vitivinicolo** dalla storia millenaria che può vantare oltre 70 varietà autoctone e una pluralità di climi straordinari.

Coltiviamo i **nostri vigneti in contesti molto diversi**, valorizzando le potenzialità dell'isola: dai terreni a picco sul mare, a quelli collinari, fino a quelli di montagna. Nei nostri vigneti puntiamo al miglior abbinamento tra terroir e vitigni: dalle tenute della Sicilia occidentale di **Contessa Entellina** e dell'isola vulcanica di **Pantelleria**, alla Sicilia orientale con le tenute di **Vittoria** (Acate) e dell'**Etna**, il vulcano attivo più alto d'Europa.

Dal 2009 ci impegniamo nella tutela e nella **valorizzazione della biodiversità** vitivinicola siciliana grazie a 3 campi sperimentali dove coltiviamo alcune varietà autoctone, incluse alcune varietà reliquia quasi completamente scomparse.



Tenuta
Contessa Entellina

Il territorio e le uve autoctone

LOCALIZZAZIONE

Sicilia sud-occidentale.

ALTITUDINE

200-500 m s.l.m.

OROGRAFIA

Collinare.

SUOLI

Franco-argillosi, calcare
totale da 20 a 35%, pH da 7,5
a 7,9.

CLIMA

Inverni miti. Estati asciutte e
ventilate, con forti escursioni
termiche tra il giorno e la

notte, ideali per produrre
uve sane e ricche di aromi.

VENDEMMIA

Da Agosto a Settembre.
Raccolta manuale con
accurata selezione dei
grappoli, in vigna e in cantina.

UVE

Uve bianche: Ansonica,
Grillo, Lucido (Catarratto),
Chardonnay e altre varietà.
Uve rosse: Nero d'Avola,
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Nero, Petit Verdot,
Syrah e altre varietà.

ANSONICA

Uno dei vitigni che da più
tempo è coltivato in Sicilia.
Dà vita a bianchi armonici dai
profumi fruttati e floreali, con
una spiccata sapidità.

GRILLO

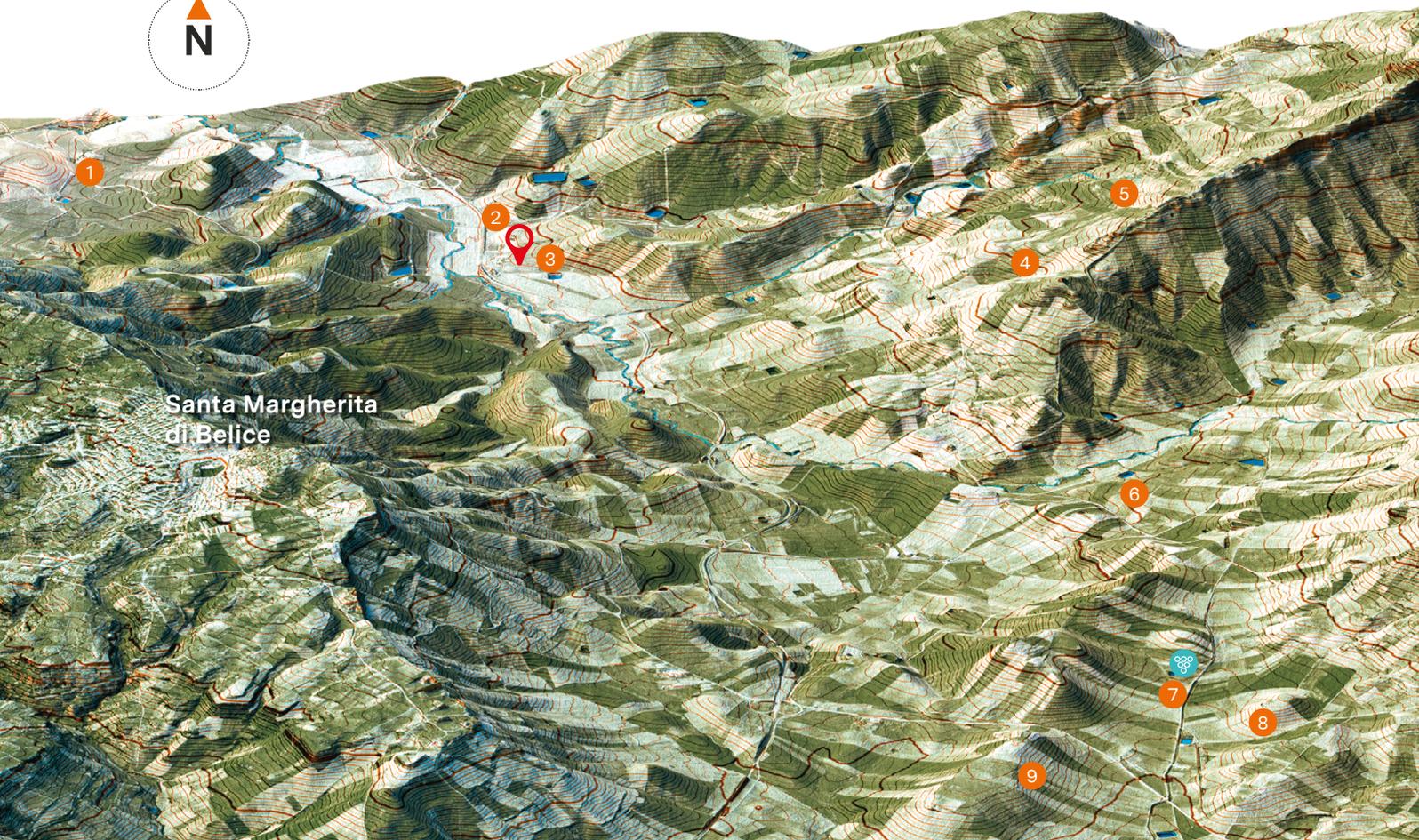
Vitigno tipico della Sicilia
occidentale. Si distingue per
i sentori di frutta a polpa
bianca, fiori di campo, erba
fresca e menta.

NERO D'AVOLA

Re dei vitigni rossi siciliani,
a Contessa Entellina dà vita
a vini dal corredo aromatico
ampio, di equilibrata acidità e
morbidezza.

NOCERA

Una delle più antiche varietà
della tradizione dell'isola che
si distingue per la freschezza
e l'accattivante componente
fruttata.



1:40.000



Cantina



Contrade



Campi
sperimentali

1. Cavallaro
2. Mazzaporro
3. Duchessa
4. Arcera
5. Casale Bianco

6. Miccina
7. Predicatore
8. Pandolfina
9. Galìa

Tenuta
Pantelleria

Il territorio e le uve autoctone

LOCALIZZAZIONE

Isola del Mar Mediterraneo tra
la Sicilia e l'Africa.

ALTITUDINE

20-400 m. s.l.m.

OROGRAFIA

Prevalenza di terreni in
pendenza, coltivati su
terrazzamenti.

SUOLI

Sabbiosi di origine vulcanica,
profondi e sciolti con pH da
6,5 a 7.

CLIMA

Inverni miti ed estati asciutte
e ventilate favoriscono la
produzione di uve sane e
l'appassimento sui graticci.

VENDEMMIA

Da metà Agosto a Settembre.

UVE

Uve bianche: Zibibbo
(Moscato d'Alessandria).

ZIBIBBO

(Moscato d'Alessandria)

Varietà aromatica originaria
del Nord Africa, il suo nome
ricorda l'arabo «Zabīb»
che significa uva passa.
Grazie al clima particolare
di quest'isola, e ai terreni
vulcanici in cui può
affondare le radici, qui trova
le condizioni ideali per
sviluppare note olfattive che
non hanno eguali. È usato per
produrre vini secchi aromatici
e vini dolci di grande
equilibrio, come il Passito di
Pantelleria.



1:30.000



Cantina



Contrade



Campi
sperimentali

1. Khamma
2. Punta Karace
3. Tracino
4. Mueggen
5. Ghirlanda

6. Gibbiuna
7. Serraglia
8. Barone
9. Montagnole
10. Monastero

11. Kaffefi
12. Bukkuram
13. S. Anna
14. Karuscia
15. Bugeber

16. Favarotta

Tenuta
Etna

Il territorio e le uve autoctone

LOCALIZZAZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna.

ALTITUDINE

700-750 m s.l.m.

OROGRAFIA

Prevalenza di terreni terrazzati in pendenza.

SUOLI

Sabbie vulcaniche. I vigneti coltivati su terrazzamenti producono uve dalla grande freschezza aromatica e vini dalla personalità unica.

CLIMA

Continente dato dall'altitudine, unito alla solarità siciliana. Temperature fredde con pioggia e neve in autunno e inverno, miti in primavera e notevoli escursioni termiche giorno-notte in estate.

VENDEMMIA

Dalla seconda metà di Settembre ad Ottobre.

UVE

Uve bianche: Carricante.
Uve rosse: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

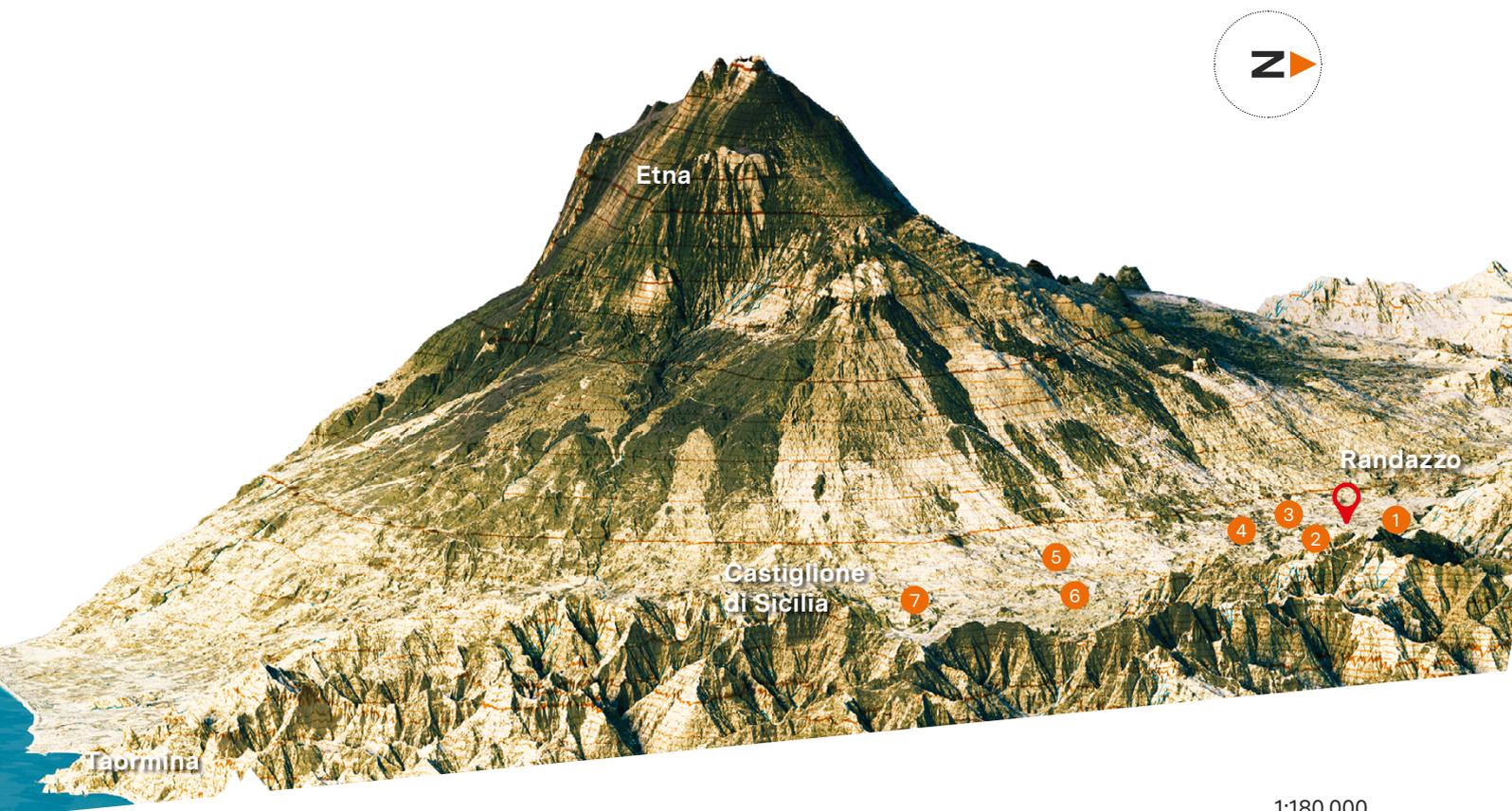
CARRICANTE

Antico vitigno a bacca bianca coltivato alle pendici dell'Etna. Produce bianchi eleganti dalla spiccata mineralità e sapidità finale. Dalla buona struttura e

longevità, si presta sia all'affinamento in acciaio, che al passaggio in legno.

NERELLO MASCALESE

È il principale vitigno a bacca nera dell'Etna. Produce vini di grande eleganza, caratterizzati dal colore rosso rubino tenue; al naso presentano bouquet di piccoli frutti rossi e neri, note di sottobosco, sentori balsamici e speziti; al palato si distinguono per la freschezza, i tannini importanti e la mineralità.



1:180.000



Cantina



Contrade

Randazzo

1. Camporè
2. Pignatone
3. Statella
4. Montelaguardia

Castiglione
di Sicilia

5. Marchesa
6. Verzella
7. Crasà

Tenuta
Vittoria

Il territorio e le uve autoctone

LOCALIZZAZIONE

Sicilia sud-orientale, nell'agro di Acate.

ALTITUDINE

120-150 m s.l.m.

OROGRAFIA

Pianeggiante e semicollinare.

SUOLI

Tendenti al sabbioso, inframezzati da tufi calcarei, in parte franco argillosi.

CLIMA

Inverni miti, estati temperate che beneficiano di fresche "brezze termiche" e di buone escursioni di temperatura tra il giorno e la notte.

VENDEMMIA

Settembre.

UVE

Uve rosse: Frappato e Nero d'Avola.

FRAPPATO

Tra le più antiche varietà siciliane, ama il clima temperato e asciutto che caratterizza questo territorio. Produce vini dal bouquet fragrante con note fruttate e floreali. Di medio corpo e dal tannino delicato, al palato è estremamente piacevole.

NERO D'AVOLA

Re dei vitigni siciliani a bacca rossa. Nell'area di Vittoria dà vita a vini fragranti con note fruttate e speziate. Vini di personalità, freschi e succosi, con tannini di particolare finezza.



1:160.000



Cantina



Contrade

1. Bidini Soprana
2. Bidini Sottana
3. Isola



DONNAFUGATA®