DONNAFUGATA®

Identità



Indice

L’essenza di Donnafugata 4

I valori 6

La famiglia 8

Timeline 10

L’Origine del nome 12

Le Etichette d’Autore 13

La sostenibilità 14

I cinque territori 18
- Cantine Storiche di Marsala 20
- Tenuta di Contessa Entellina 22
- Tenuta di Pantelleria 26
- Tenuta dell’Etna 30
- Tenuta di Vittoria 34

Il progetto Dolce&Gabbana e Donnafugata 38

Dialogo con l’arte 40

Incontrare Donnafugata 44

Donnafugata Music&Wine 45

Press Room 46

L'essenza di Donnafugata



Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. **Giacomo Rallo**, quarta generazione di una famiglia con oltre 170 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie **Gabriella**, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli **José** e **Antonio** guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza.

La **Sicilia**, isola al centro del Mediterraneo, è un continente vitivinicolo dalle straordinarie potenzialità. Donnafugata si fa portavoce di questa diversità coltivando i suoi vigneti in contesti molto diversi: dai terreni a picco sul mare, a quelli collinari, fino a quelli di montagna, puntando al miglior abbinamento tra terroir e vitigni (oltre 20).

L'azienda può contare su una cantina storica e quattro tenute. Nella Sicilia occidentale, a **Contessa Entellina** là dove è nata Donnafugata, si trovano una cantina di vinificazione, 322 ettari di vigneto e 13 di uliveto; a **Pantelleria**, isola vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, la cantina di contrada Khamma può contare su 68 ettari di vigneto di Zibibbo coltivato ad alberello pantesco (Patrimonio dell'UNESCO) e 7 ettari di uliveto. Nella Sicilia orientale, sul **versante Nord dell'Etna**, il vulcano attivo più alto d'Europa, si trovano una cantina con barriccaia a Randazzo, 35 ettari di vigneto e 3 di uliveto. Nel territorio della DOC **Vittoria**, ad **Acate**, la cantina di ultima generazione è circondata da 42 ettari di vigneto e 3 di uliveto. Infine, le cantine storiche di famiglia a **Marsala** sono un esempio di realtà produttiva in continuo aggiornamento. Qui è possibile visitare la scenografica barriccaia sotterranea.

La **sostenibilità** è un valore che fa parte del DNA di Donnafugata. **Da oltre 30 anni l'azienda** si impegna a produrre vini nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo: dalle buone pratiche in campo alla **biodiversità**, dal **risparmio energetico** alla produzione di **energia pulita**, dalla **tutela del paesaggio al sostegno del territorio**. Nel 2021 aderisce a **SOStain Sicilia**, il **programma di sostenibilità** per la vitivinicoltura siciliana, secondo gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Nel **dialogo con l'arte**, Donnafugata trova un modo di essere che la rende speciale. Il **nome** rimanda al romanzo Il Gattopardo e la storia della regina in fuga, che trovò rifugio là dove oggi si trovano i vigneti aziendali, ha ispirato anche il logo. Uniche e inimitabili, le **etichette d'autore** di Donnafugata rappresentano un tratto identitario. Ispirate da Gabriella e realizzate da **Stefano Vitale**, raccontano il mondo e i colori di Donnafugata.

Donnafugata è fare sartoriale. Nel palmarès dell'azienda spiccano i Vini Icona: Mille e una Notte, prestigioso rosso della tenuta di Contessa Entellina, Ben Ryé Passito di Pantelleria, e i *cru* dell'Etna Fragore di Contrada Montelaguardia e l'Etna Rosso DOC Contrada Marchesa.

La cura dei dettagli e la passione per la Sicilia uniscono **Dolce&Gabbana e Donnafugata** in una collaborazione in cui si incontrano creatività e artigianalità, valori che accomunano da sempre queste due eccellenze del Made in Italy. Nasce così una collezione di vini, straordinari ambasciatori dei colori, dei profumi e della cultura siciliana nel mondo: il seducente rosato Rosa, l'avvolgente bianco Isolano, l'elegante rosso Cuordilava e il prestigioso rosso Tancredi.

Incontrare Donnafugata è un'esperienza da non perdere. Ogni anno in vigna e in cantina, l'azienda accoglie, con uno stile coinvolgente e qualificato, oltre 24.000 wine lover da tutto il mondo.

Grazie al progetto di degustazioni musicali ***Donnafugata Music&Wine***, è possibile incontrare José Rallo che canta i suoi vini in location uniche. Memorabili le performance del ***Blue Note*** di New York e del Museo dell'Acropoli di Atene.

Donnafugata considera parte integrante del proprio ruolo di impresa fare squadra con i produttori di vino di qualità, per la promozione e la crescita del vino siciliano e italiano nel mondo.

www.donnafugata.it
@donnafugatawine
#donnafugatatime

I valori

L'essenza di Donnafugata
Vogliamo rappresentare nel mondo l'eccellenza artigianale e creativa del Made in Italy. Vogliamo essere un'azienda familiare in moto perpetuo, esempio di una Sicilia del vino autentica e sostenibile.

Cosa facciamo
Donnafugata è fare sartoriale. Concentriamo le nostre attenzioni su piccole produzioni di pregio da territori e vigneti unici. Produciamo nel rispetto dell'ambiente, vini che convincono appassionati e collezionisti di tutto il mondo.



Perché sceglierci
Donnafugata è un mondo ricco di colori e di valori senza tempo. Etichette d'autore dal linguaggio fantastico e femminile identitario. Vini dallo stile unico, piacevoli ed eleganti, capaci di rendere felice chi li assaggia.

La Famiglia



Giacomo Rallo

Imprenditore visionario e profondo conoscitore dei mercati internazionali; insieme alla moglie Gabriella, ha avuto la lungimiranza di fondare Donnafugata nel 1983, l'azienda che ha guidato fino alla sua scomparsa nel 2016. Esemplare il suo impegno in favore di una cultura del fare squadra nel vino di qualità. Co-fondatore dell'Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi che associa 19 tra le aziende familiari italiane più rappresentative di ogni regione. Nel 2006 diventa Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana, massima onorificenza per un imprenditore.

José Rallo

AD di Donnafugata, formazione economica ed esperienza nel controllo di gestione, con una forte passione per il marketing e la comunicazione aziendale. Inventa un nuovo modo di raccontare il vino, nella veste di cantante del Donnafugata Music & Wine. Riceve il Premio Bellisario 2002 per il suo contributo alla valorizzazione dell'imprenditoria femminile. È membro del consiglio di amministrazione di Assovini Sicilia, dell'Agenzia ICE e del FAI.

Gabriella Anca Rallo

Donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. Imprenditrice curiosa e raffinata, è l'ispiratrice delle rivoluzionarie etichette di Donnafugata. È stata tra le socie fondatrici dell'Associazione Nazionale Donne del Vino.

Antonio Rallo

AD di Donnafugata, agronomo e winemaker attento, è dotato di visione strategica e fortemente impegnato in favore del vino siciliano. Oggi è alla guida del Consorzio di Tutela della DOC Sicilia, strumento di promozione e di coesione territoriale che conta oltre 8.300 viticoltori. Tra il 2016 e il 2017 è stato presidente di Unione Italiana Vini, la principale associazione nazionale delle imprese di settore.

Timeline

1851/1983

LE ORIGINI
La famiglia Rallo, in Sicilia, entra con passione nel mondo del vino, sulle orme degli imprenditori Inglesi. Le cantine storiche di famiglia a Marsala divengono nel 1983 il cuore pulsante di una nuova attività imprenditoriale: Donnafugata, fondata da Giacomo Rallo visionario imprenditore di quarta generazione e la moglie Gabriella, pioniera della viticoltura di qualità.

1983/1990

PRIMI PASSI VERSO UNA REALTÀ INNOVATIVA
Il **nome** Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa ***Il Gattopardo***, scritto e ambientato vicino le colline di **Contessa Entellina**, da cui, con un primo nucleo di vigneti, ha inizio la storia di Donnafugata. Nel 1990, i figli José e Antonio entrano in azienda dando le loro competenze ed energie a una realtà imprenditoriale che ha innovato la percezione dei vini siciliani.

1989

SULL'ISOLA DI PANTELLERIA
Donnafugata giunge sull'isola vulcanica di **Pantelleria** dove si coltiva lo Zibibbo ad alberello pantesco (Patrimonio dell'**UNESCO** dal 2014) su terrazzamenti cinti da muretti a secco. L'obiettivo è produrre uno dei vini dolci più apprezzati del mondo: il *Ben Ryé* Passito di Pantelleria, frutto di un processo produttivo innovativo e massima espressione del **fare sartoriale**.

Dal 1989

30 ANNI DI SOSTENIBILITÀ
Donnafugata crede nella sostenibilità e conta **oltre 30 anni di buone pratiche**. In azienda, ad esempio, non si usano diserbanti e concimi chimici, si produce energia pulita, si calcolano la *Carbon* e la *Water Footprint*, si punta alla salvaguardia del paesaggio e della biodiversità.

Dal 1993

TRASMETTERE LA CULTURA DEL VINO
Uno dei valori del *family business* è quello di **trasmettere l'amore e la cultura del vino**. Donnafugata aderisce con entusiasmo al Movimento Nazionale del Turismo del Vino, aprendo le proprie cantine al pubblico. Un'ospitalità piacevole e coinvolgente, scelta oggi da oltre 24.000 visitatori.

1994

LA PRIMA ETICHETTA D'AUTORE
La **prima etichetta d'autore**, *La Fuga*, rivoluziona l'immagine delle etichette del tempo. Gabriella incontra l'illustratore Stefano Vitale e si innamora del suo linguaggio fantastico, afferrandone subito l'affinità con il modo di essere di Donnafugata.

1995

LA PRIMA ANNATA DEL MILLE E UNA NOTTE
Prima annata del *Mille e Una Notte* concepito da Giacomo Rallo insieme al grande enologo Giacomo Tachis. Una pietra miliare sul cammino dell'azienda, un vino longevo da collezionare. Un'**icona dell'eccellenza italiana**.

Dal 2002

DONNAFUGATA MUSIC & WINE
Donnafugata innova il **modo di raccontare** il vino con il *Donnafugata Music & Wine*. Un progetto di **degustazioni musicali**, con José Rallo alla voce. Un'esperienza multisensoriale unica che tocca location molto speciali – dal Blue Note di New York al Museo dell'Acropoli di Atene – e che ha dato vita a 3 album ora disponibili su Spotify.

2016

DUE NUOVE TENUTE SULL'ETNA E A VITTORIA
Con l'obiettivo di rappresentare lo straordinario potenziale delle diverse regioni vinicole della Sicilia, Donnafugata inaugura con la vendemmia 2016 le sue tenute sull'**Etna** e a **Vittoria**. Una scelta che valorizza territori e vigneti unici con piccole produzioni di pregio.

2020/2022

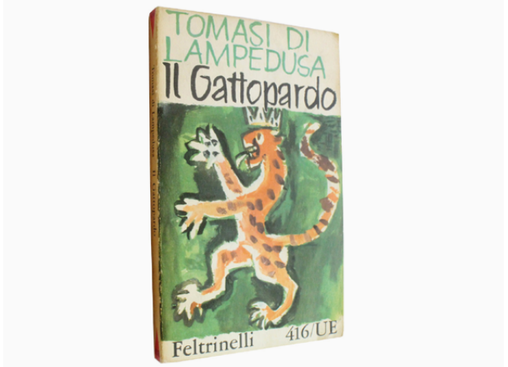
DOLCE&GABBANA E DONNAFUGATA
La cura dei dettagli e la passione per la Sicilia sono i valori che accomunano queste eccellenze del **Made in Italy**. Dalla partnership tra **Donnafugata e Dolce&Gabbana** nasce una collezione di vini, straordinari ambasciatori della Sicilia: *Rosa*, *Tancredi*, *Cuordilava* e *Isolano*.

L'origine del nome

Nel dialogo con l'arte, Donnafugata trova un modo di essere che la rende speciale

Nome e logo: un omaggio alla letteratura

La storia del nome ***Donnafugata*** ha origine dal più siciliano dei romanzi, ***Il Gattopardo***, e rimanda alla regina Maria Carolina che, in fuga da Napoli, trovò rifugio là dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una storia che ha ispirato anche il logo: un volto di donna con i capelli al vento. Il fil rouge che unisce Donnafugata a Tomasi di Lampedusa prosegue anche nella scelta dei nomi di alcuni vini, *Tancredi*, *Sedàra*, *Lighea*, *Angheli*. Ulteriore fonte di ispirazione è anche il capolavoro della letteratura araba ***Le Mille e una Notte*** che dà origine ai nomi *Sherazade* e *Mille e una Notte*.







Etichette d'autore



Le illustrazioni di Stefano Vitale

Gabriella è la fonte di ispirazione delle etichette disegnate per Donnafugata da **Stefano Vitale**. Un artista eccezionale capace di far risplendere la personalità di ogni vino. Il loro incontro dà inizio all'armoniosa intesa che prosegue ormai da più di vent'anni. L'illustratore, conquistato da Gabriella, s'immerge nella storia dell'arte siciliana, nei colori della terra, nel carattere del vino fino a quando la sua abile mano cattura l'immagine sfuggente di una donna: l'affascinante La Fuga dai capelli al vento. Uniche e inimitabili, le etichette d'autore di Donnafugata rappresentano un tratto identitario per l'azienda.

Nel 2018, Donnafugata celebra l'amicizia con Stefano Vitale con la mostra ***Inseguendo Donnafugata*** insieme al **FAI** – Fondo Ambiente Italiano, nella splendida cornice di **Villa Necchi Campiglio** a Milano.

La mostra, con oltre 10.000 visitatori in due mesi, è stata anche un'esperienza multisensoriale di vino e musica. ***Inseguendo Donnafugata*** è anche un libro-catalogo che racconta la storia di Donnafugata attraverso la sua straordinaria collezione di etichette.



La Sostenibilità

Il nostro impegno per produrre nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo

Nel DNA di Donnafugata l'orientamento alla qualità si accompagna alla Sostenibilità.

Un valore senza tempo al quale l'azienda si dedica da oltre 30 anni. Le buone pratiche nel vigneto Donnafugata nei vigneti aziendali **non fa uso di diserbanti e concimi chimici**. Ha ridotto al **minimo l'utilizzo di agro-farmaci** grazie a tecniche di lotta integrata. Dal monitoraggio dei parametri climatici (precipitazioni, temperatura, umidità, etc) al controllo degli insetti (tignola) tramite utilizzo di trappole a feromoni.

Un **sistema di produzione** che assicura la gestione eco-sostenibile delle attività agricole (*Good Agriculture Practices, GAP*) dal 2011. Sostenibilità ed eccellenza si perseguono inoltre con il sovescio, la concimazione organica, l'irrigazione di soccorso e i diradamenti. Scelte tecniche che **razionalizzano l'impiego di risorse naturali** quali il suolo, l'acqua, l'aria e l'energia e che rappresentano uno strumento indispensabile per la produzione di uve sane e perfettamente mature.

Carbon e Water Footprint: per ridurre l'impronta ecologica

Nel 2011 Donnafugata calcola la *Carbon Footprint* dei vini di Contessa Entellina e Pantelleria, lungo l'intero ciclo produttivo: **dal vigneto all'imbottigliamento**.

Nel 2017 **le emissioni di CO^2 risultano diminuite del 10%** grazie ad alcune scelte:

- l'adozione di **bottiglie di vetro più leggere** e con tappo a vite, per ridurre le emissioni derivanti dalla produzione del vetro e dal trasporto delle bottiglie.
- l'uso di **tappi Select BIO** a zero emissioni di CO^2, realizzati con materiali derivati dalla canna da zucchero e riciclabili al 100%.

Nel 2019 nelle cantine storiche di Marsala, l'azienda avvia lo studio della *Water Footprint* con particolare riferimento alle attività di vinificazione e imbottigliamento allo scopo valutare e ridurre la propria impronta idrica.

Le **certificazioni** di *Carbon* e *Water Footprint*, secondo le norme ISO 14064-1 e ISO 14046, rilasciate e convalidate da DNV-GL, primario ente di certificazione mondiale, vengono condivise con il consumatore, sensibile ai temi ambientali, **sulle bottiglie e sul sito aziendale**.

Risparmio energetico ed energia pulita

Una delle prime scelte sostenibili a Donnafugata è stata quella della **riduzione dei consumi energetici**. Dal 1998 nella tenuta di Contessa Entellina, si effettua la **vendemmia dello Chardonnay** nelle ore in cui le uve hanno la **temperatura più bassa**. Dal 2020 la raccolta inizia poco prima dell'alba e si interrompe prima che il sole torni a scaldare nuovamente i grappoli. Sfruttando l'escursione termica tra il giorno e la notte, si abbattono infatti del 70% i consumi energetici per il raffreddamento delle uve prima della pigiatura e si salvaguarda al tempo stesso il corredo aromatico delle uve. Nel 2002, sempre a Contessa Entellina, inizia la **produzione di energia pulita** da fonti rinnovabili con l'installazione di un primo **impianto fotovoltaico**, seguito da altri a Marsala e a Contessa Entellina. A Novembre 2018 si è ottenuta per il sito di Contessa Entellina la certificazione del Sistema di gestione dell'energia secondo la norma ISO 50001.

Donnafugata è dotata di un Sistema Integrato – Qualità – Ambiente – Sicurezza Alimentare certificato ai sensi delle norme ISO 9001, ISO 14001 e ISO 22000 nelle ultime revisioni in corso.



©Fabio Gambina

Biodiversità: valorizzazione delle varietà autoctone

Donnafugata crede nello **studio delle varietà autoctone** e nella loro capacità di esprimere una Sicilia autentica e innovativa. Nel 1999 recupera a *Pantelleria*, una vigna di Zibibbo con diverse piante a **piede franco** (non innestate), sopravvissute alla fillossera e con oltre 100 anni di età. Viti uniche, più sane e longeve delle piante innestate, capaci di resistere molto bene alla siccità, al calcare e alla salinità, con un equilibrio vegeto-produttivo che dà vita a uve eccezionali. Questi esemplari, che rappresentano un 'reperto storico' per la viticoltura siciliana, hanno reso il *Ben Ryé* Passito di Pantelleria ancora più complesso ed elegante.

Nel 2009 a *Contessa Entellina*, l'azienda pianta un campo sperimentale con **19 differenti varietà autoctone**, per un totale di 30 biotipi. Si tratta di vitigni ampiamente diffusi in Sicilia (tra i quali Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica) e anche di **varietà poco diffuse** o ***reliquia*** (Alzano, Nocera, Vitrarolo e altre), quasi completamente scomparse.

L'iniziativa, che coinvolge anche altre aziende, ha lo scopo di individuare e selezionare per ogni territorio i vitigni e i biotipi che possono dare i migliori risultati enologici. In seguito a questa sperimentazione, Donnafugata ha deciso di coltivare il Nocera, una delle più importanti varietà della tradizione dell'isola che si distingue per la freschezza e l'accattivante componente fruttata.

Nel 2010 a Pantelleria, vengono impiantati **33 biotipi di Zibibbo** provenienti da diverse aree del Mediterraneo (Spagna, Francia, Grecia e Italia meridionale). In questo territorio Donnafugata recupera e coltiva **ulivi centenari della cultivar Biancolilla**, alti poco più di 1 metro e capaci di coprire una superficie di più di 30 metri quadrati.

Le persone a Donnafugata: parità di genere e formazione

Una peculiarità di Donnafugata è il **ruolo delle donne** all'interno dell'organizzazione aziendale. Un modello ancora oggi al passo con i tempi e teso ad un miglioramento continuo e che vede le donne occupare già adesso il **43% delle posizioni di leadership** in azienda.

In generale, Donnafugata si impegna in favore della **parità di genere** per garantire eguali diritti, trattamenti, responsabilità ed opportunità.

Infine, grande importanza è data alla **formazione continua** delle risorse umane con aggiornamenti professionali mirati alle esigenze di ciascun ambito lavorativo. Donnafugata è una squadra di persone, uomini e donne, orientata all'eccellenza.





SOStain Sicilia e l'Agenda 2030 dell'ONU: per uno sviluppo sostenibile

Donnafugata crede nella sostenibilità e nel miglioramento continuo. Nel 2021 aderisce alla **Fondazione SOStain Sicilia**, che ha come obiettivo la condivisione delle buone pratiche ambientali, la ricerca e l'alta formazione per una cultura della sostenibilità, l'orientamento dei modelli di produzione e di consumo coerenti con gli obiettivi dell'**Agenda 2030 dell'ONU** per lo Sviluppo Sostenibile.

SOStain è il programma promosso dal Consorzio Sicilia Doc e da Assovini Sicilia che ha lo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo siciliano. Il programma prevede un **Disciplinare** composto da 10 requisiti minimi che includono aspetti come la misurazione di carbon e water footprint, la conservazione della biodiversità, la valorizzazione del capitale umano, il risparmio energetico e la salute dei consumatori.

Avendo ottenuto la certificazione, a partire dalla primavera del 2022, il marchio SOStain è visibile sulle retro etichette, abbinato a un **Qrcode** per consultare le performance di sostenibilità raggiunte da Donnafugata.

Nel 2023 Donnafugata rafforza il proprio impegno per la sostenibilità ambientale grazie all'introduzione sul *Damarino*, Bianco Sicilia Doc, del tappo ***Nomacorc Ocean***, il primo tappo da vino al mondo, prodotto da Vinventions con plastica riciclata dalle zone costiere e destinata a finire negli oceani (***Ocean Bound Plastic***). Con l'utilizzo di Nomacorc Ocean per il Damarino 2022, si è contribuito al **riciclo di 1,15 tonnellate di *OBP***.

Approfondisci

I cinque territori

Donnafugata, in Sicilia, coltiva i suoi vigneti in contesti molto diversi: dai terreni a picco sul mare, a quelli collinari, fino a quelli di montagna. L'azienda conta su quattro tenute e una storica cantina di famiglia

Dai terreni a picco sul mare, a quelli collinari, fino a quelli di montagna, la Sicilia può vantare oltre 70 varietà autoctone e una pluralità di climi straordinari.

Nei nostri vigneti, interpretiamo queste diversità puntando 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.

L'azienda può contare su una cantina storica e quattro tenute. Nella Sicilia occidentale, a Contessa Entellina là dove è nata Donnafugata, si trovano una cantina di vinificazione, 322 ettari di vigneto e 13 di uliveto; a Pantelleria, isola vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, la cantina di contrada Khamma può contare su 68 ettari di vigneto di Zibibbo coltivato ad alberello pantesco (Patrimonio dell'UNESCO) e 7 ettari di uliveto.

Nella Sicilia orientale, sul versante Nord dell'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, si trovano una cantina con barriccaia a Randazzo, 35 ettari di vigneto e 3 di uliveto. Nel territorio della DOC Vittoria, ad Acate, la cantina di ultima generazione è circondata da 42 ettari di vigneto e 3 di uliveto.

Infine, le cantine storiche di famiglia a Marsala sono un esempio di realtà produttiva in continuo aggiornamento. Qui è possibile visitare la scenografica barriccaia sottorranea.



5
Cantine di vinificazione e affinamento

467
Ettari di vigneto tra Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria ed Etna

35
Contrade, ognuna con caratteristiche uniche

10
Varietà autoctone in produzione

Marsala

Le cantine storiche di famiglia

Cuore pulsante delle attività aziendali

Le cantine storiche di famiglia a Marsala, ospitano una realtà produttiva dinamica e finalizzata all'eccellenza. Costruite nel 1851, conservano l'impianto tipico del "baglio" mediterraneo con l'ampia corte interna, punteggiata di agrumi e di ulivi, e le capriate in legno opera di antichi maestri d'ascia.

Qui i processi di cantina prevedono l'utilizzo di tecnologie rispettose delle caratteristiche intrinseche di mosti e vini. A seconda delle finalità produttive, gli **affinamenti** possono svolgersi in acciaio, cemento o legno, mentre per **l'imbottigliamento** l'azienda è dotata delle migliori tecnologie per preservare la qualità dei vini. In generale, l'azienda persegue il massimo risparmio energetico coibentando le vasche e gli ambienti termocondizionati. Fiore all'occhiello di Donnafugata è la barriccaia sotterranea, scavata nella roccia di tufo per ridurre al **minimo il consumo energetico** necessario al mantenimento dei parametri desiderati di temperatura (15°C) e umidità (85%) per un ottimale affinamento in legno.

Sartorialità a Marsala

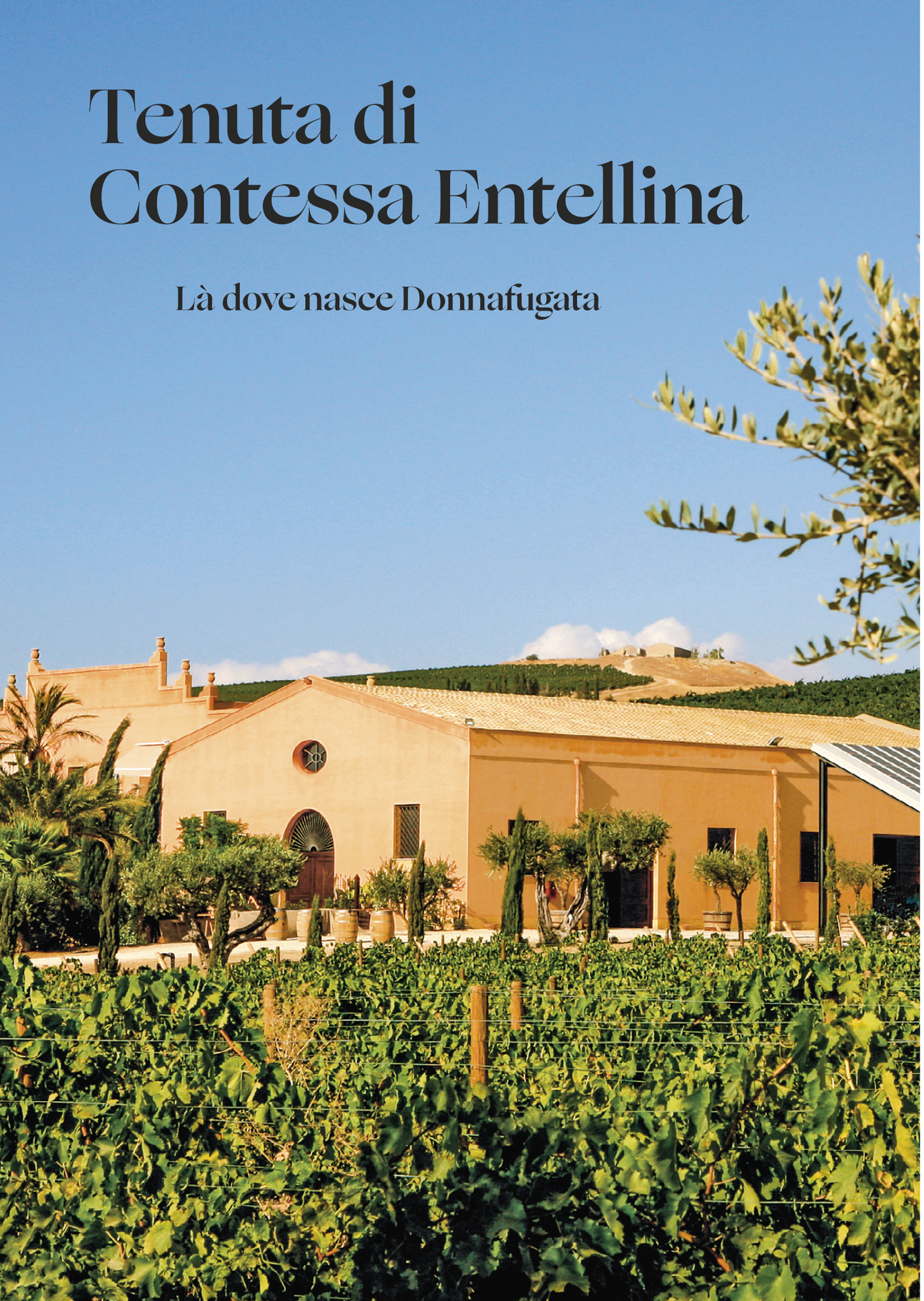
Per vini che puntano all'eleganza e alla longevità, come *Mille e una Notte*, *Tancredi*, *Angheli* e *Chiarandà*, l'affinamento in barriques di rovere francese è un processo che richiede la massima cura. Per rispettare le peculiarità dei singoli vitigni ed esaltarne le potenzialità di evoluzione, vengono selezionate dalle migliori tonnellerie circa 20 tipologie di legno differenti per grana delle doghe, metodo e intensità di tostatura. L'evoluzione organolettica dei vini in affinamento viene seguita con assaggi e controlli ripetuti. Considerata l'importanza del sito produttivo, Donnafugata ha avviato nel 2019 lo studio della propria *Water Footprint* proprio nelle cantine storiche di Marsala.

Le cantine storiche hanno un wine shop e un'enoteca dedicata ai visitatori che vengono accolti tutto l'anno per degustazioni e visite guidate.



Tenuta di Contessa Entellina

Là dove nasce Donnafugata



©Anna Pakula

Il territorio, i vigneti e il clima

Nel cuore della Sicilia occidentale – tra le colline di Contessa Entellina, fra i 200 e i 500 m s.l.m. – si trovano i vigneti da cui nasce Donnafugata. Il clima è quello mediterraneo, con piogge concentrate in autunno e inverno, estati asciutte e ventilate, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

La vendemmia, da agosto a settembre, segue le epoche di maturazione delle diverse varietà. Nella cantina di vinificazione giungono le uve ottenute dai **322 ettari aziendali**, suddivisi in **9 contrade** e un cru: *Vigna di Gabri.*

Per valorizzare le peculiarità delle contrade, diverse per suolo (per lo più franco-argilloso), esposizione e condizioni microclimatiche, l'azienda punta al miglior abbinamento tra terroir e vitigno, coltivando ben 19 varietà. Ansonica, Grecanico, Grillo, Lucido (Catarratto), Nero d'Avola e Nocera (un'antica varietà) sono le varietà autoctone cui si aggiungono quelle che hanno dimostrato di adattarsi meglio al territorio: Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e in piccola quantità Fiano, Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Alicante Bouchet, Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot Nero, Tannat.

In questa tenuta nascono produzioni di pregio dalla spiccata personalità, come *Mille e una Notte*, il rosso icona dell'eccellenza italiana nel mondo.

Sostenibilità e fare sartoriale

Tra le pratiche **agricole sostenibili e orientate alla qualità**, è previsto il sovescio per migliorare la fertilità del terreno, il diradamento per controllare il carico produttivo, la spollonatura e la cimatura per una corretta maturazione delle uve. Scelte volte a produrre vini di grande freschezza e longevità. Dopo accurata **selezione dei grappoli** in vigna e in cantina sul tavolo vibrante, le diverse cultivar vengono avviate separatamente alla vinificazione. In fase di ricezione delle **uve rosse**, una diraspatrice di ultima generazione seleziona e scarta gli acini verdi e surmaturi eventualmente presenti, consentendo di vinificare solo uve perfettamente integre e mature.

Nei **13 ettari di uliveto**, suddivisi in **3 contrade**, Donnafugata coltiva **4 varietà autoctone** della Sicilia occidentale: *Nocellara*, *Cerasuola*, *Biancolilla* e *Pidicuddara* da cui l'elegante **blend Milleanni**, olio extravergine di oliva.

La raccolta manuale, l'uso delle migliori tecnologie di estrazione a freddo e la gramolatura in atmosfera controllata delle olive consentono di preservare le componenti aromatiche.

Dal 1998, il **10 agosto**, la tenuta apre al pubblico per ***Calici di Stelle***, un evento ideato dal Movimento Nazionale del Turismo del Vino. La Tenuta è aperta al pubblico in estate per le visite guidate e le degustazioni.



©Fabio Gambina

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
1 Contrade
Campi sperimentali

1. Cavallaro
2. Mazzaporro
3. Duchessa
4. Arcera
5. Casale Bianco
6. Miccina
7. Predicatore
8. Pandolfina
9. Galia

Le etichette d'autore











Tenuta di Pantelleria

Là dove l'alberello è Patrimonio dell'UNESCO



©Fabio Gambina

Il territorio, i vigneti e il clima

Innamorata della natura estrema di Pantelleria, isola vulcanica fra la Sicilia e l'Africa, Donnafugata giunge qui, nel 1989, per sviluppare un progetto innovativo di qualità e viticoltura eroica.

Oggi Donnafugata può contare su **68 ettari di vigneti** dislocati in **16 contrade**, diverse per suolo, altitudine (da 20 m a 400 m s.l.m.), esposizione, microclima ed età delle piante (anche superiore ai 100 anni), e 7 ettari di uliveto. Inoltre nella **cantina** di contrada **Khamma**, un piccolo gioiello di architettura sostenibile perfettamente inserito in un anfiteatro naturale terrazzato, le singole partite di uva vengono lavorate separatamente, fino all'assemblaggio finale, rispettando e valorizzando la pluralità dei contesti viticoli.
Il vitigno dell'isola è lo *Zibibbo* (Moscato d'Alessandria), principe fra le varietà aromatiche.

La vigna è coltivata ad **alberello pantesco** molto basso, su terrazze di piccole dimensioni, delimitate da muretti a secco in pietra lavica (Patrimonio dell'Umanità UNESCO) che contribuiscono a prevenire l'erosione del suolo, tutelando il paesaggio e la biodiversità.
Un contesto che richiede un impiego molto elevato di manodopera, circa tre volte il fabbisogno medio di un vigneto orientato alla qualità, senza contare il mantenimento dei circa **40 km di muretti a secco**.

Sostenibilità e fare artigianale

Il clima ventoso e asciutto dell'isola ha portato all'allevamento della vite all'interno di 'conche' e a un sistema di potatura che fa sviluppare la pianta con un andamento orizzontale, quasi strisciante sul terreno, in modo da farla resistere al vento.

L'alberello pantesco in quanto «pratica agricola altamente sostenibile e creativa» è stato inserito tra i **beni Patrimonio dell'Umanità UNESCO**.
Simbolo di questa viticoltura è il *Ben Ryé* Passito di Pantelleria, vino icona di Donnafugata.

Frutto di un processo produttivo innovativo e sartoriale, basato sull'appassimento naturale dell'uva fresca su graticci, sulla sgrappolatura manuale dell'uva passa e su un processo di vinificazione unico e messo a punto dall'azienda, *Ben Ryé* è considerato oggi uno dei vini naturali dolci più apprezzati del mondo.

A Pantelleria, Donnafugata coltiva su terrazze **7 ettari di ulivi, molti dei quali centenari**. Potati a sviluppo orizzontale e alti poco più di un metro, questi ulivi hanno una bassissima resa. Dalle olive raccolte a mano, direttamente dalla pianta, si produce il delicato **olio extravergine** dalla cultivar *Biancolilla*. La cantina di Pantelleria ha un *wine shop* e un'enoteca dedicata ai visitatori che vengono accolti in estate per degustazioni e visite guidate.



©Fabio Gambina

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.

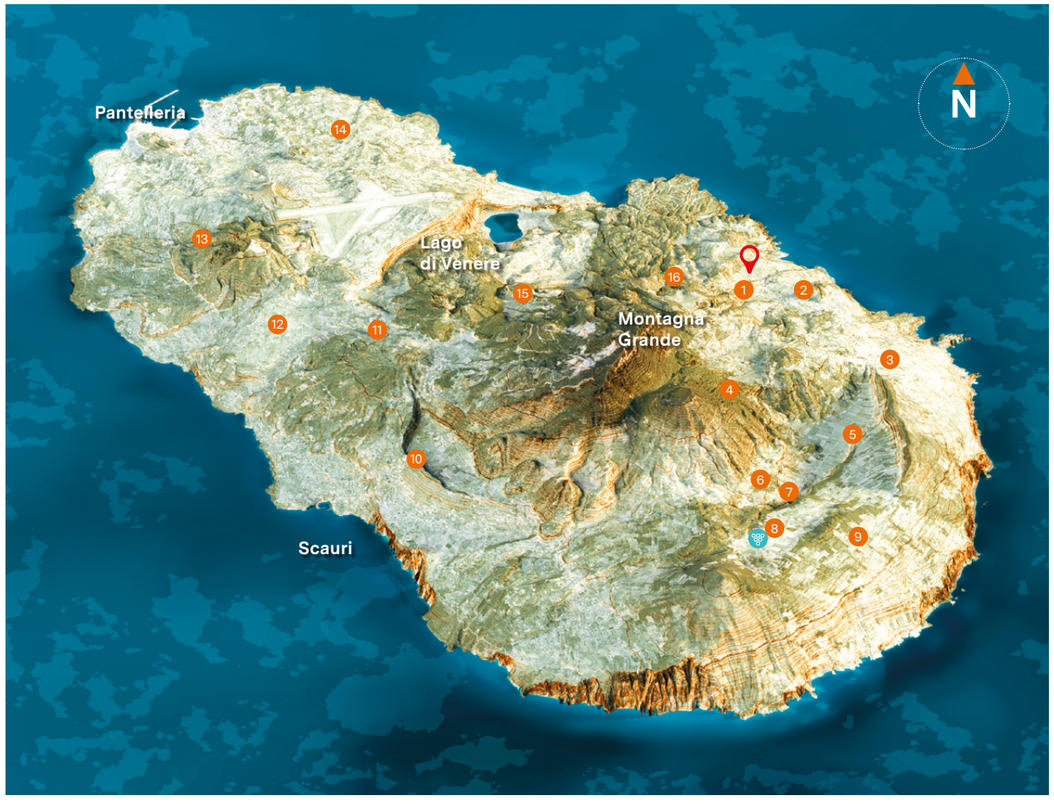
SUOLI
Sabbiosi di origine vulcanica, profondi e sciolti con pH da 6,5 a 7.

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

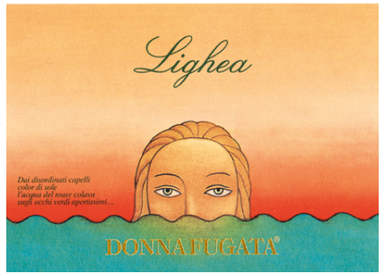
Cantina
Contrade
Campi sperimentali

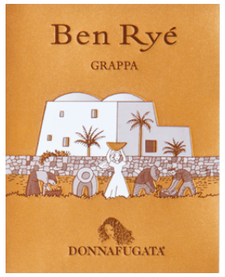
1. Khamma
2. Punta Karace
3. Tracino
4. Mueggen
5. Ghirlanda
6. Gibbiuna
7. Serraglia
8. Barone
9. Montagnole
10. Monastero
11. Kaffefi
12. Bukkuram
13. S. Anna
14. Karuscia
15. Bugeber
16. Favarotta

Le etichette d'autore











Tenuta dell'Etna

Sul vulcano attivo più alto d'Europa

Il territorio, i vigneti e il clima

Nella Sicilia orientale, dove si trova l'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa (oltre 3.300 m), Donnafugata ha scelto il versante Nord per produrre vini di montagna, vulcanici e mediterranei.

In questa tenuta, tra i 730 m e i 750 m s.l.m., Donnafugata può contare su circa **35 ettari di vigneti**, tutti in zona DOC, divisi in **7 contrade**: *Montelaguardia*, *Statella*, *Camporè* e *Pignatone* in comune di Randazzo, *Marchesa*, *Verzella* e *Crasà* in comune di Castiglione di Sicilia.

Le varietà coltivate sono le autoctone rappresentative del territorio: *Carricante*, *Nerello Mascalese* e in piccole quantità *Nerello Cappuccio*. Il paesaggio viticolo sull'Etna, è caratterizzato da terrazzamenti e muretti a secco in pietra lavica (Patrimonio dell'Umanità UNESCO).

La forma di allevamento è la spalliera bassa o quella tradizionale ad alberello, anche a quinconce (fitto impianto a scacchiera con circa 7.000 piante per ettaro). L'età del vigneto può superare anche i 70 anni. I **suoli vulcanici**, sui quali continuano a depositarsi lapilli e ceneri, sono sabbiosi e garantiscono un ottimo drenaggio.

Dal punto di vista del clima, il versante Nord del vulcano gode di precipitazioni medie annuali inferiori rispetto al versante Est. **Estati fresche e ventilate** concorrono a produrre **uve sane**. Le forti **escursioni termiche** dei mesi di agosto e settembre, tra giorno e notte, favoriscono la produzione di **uve dalla grande freschezza aromatica** e dalla personalità unica.

Sostenibilità e fare artigianale

L'interazione tra suoli, microclima, vitigno, gestita sapientemente dall'uomo, rende uniche le caratteristiche delle uve qui prodotte e dei vini che si distinguono per mineralità ed eleganza.

Donnafugata vinifica le sue uve nella **cantina** di **Randazzo**, in contrada Statella, una realtà produttiva ristrutturata all'insegna della sostenibilità ambientale e immersa nel **Parco dell'Etna**. Sull'Etna Donnafugata produce due dei suoi **Vini Icona**: *Etna Rosso DOC Contrada Marchesa*, cru dell'omonima contrada e *Fragore* Etna Rosso DOC cru di *Contrada Montelaguardia*.

Contrada Marchesa conta circa 2 ettari ed è situata in un anfiteatro naturale circondato da colate laviche o 'sciare' di migliaia di anni fa. I vigneti di Montelaguardia, poco più di 4 ettari, affondano le proprie radici su colate laviche risalenti al 1614-1624.

Ogni eruzione produce una 'sciara' che determina una specifica composizione del terreno: un'impronta che rende unico il vino di un micro-territorio.

In questo territorio Donnafugata produce l'**olio extravergine monocultivar da Nocellara Etnea da 3 ettari di uliveto**. Gli ulivi sono allevati su terreni vulcanici terrazzati con muretti a secco e la raccolta è manuale.

La cantina di Randazzo ha un wine shop e un'enoteca dedicata ai visitatori che vengono accolti tutto l'anno per degustazioni e visite guidate.



©Fabio Gambina

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.

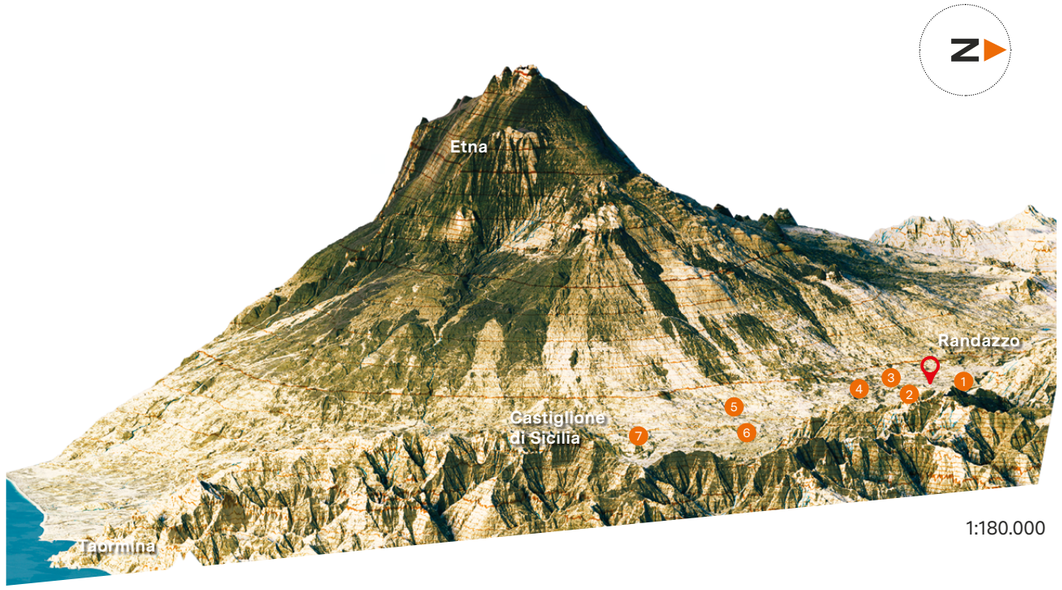
CLIMA
Continentale dato dall'altitudine, unito alla solarità siciliana. Temperature fredde con pioggia e neve in autunno e inverno, miti in primavera e notevoli escursioni termiche giorno-notte in estate.

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
É 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

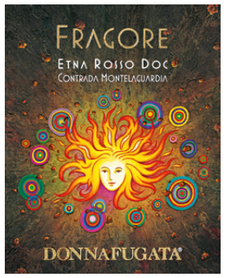
Cantina
1 Contrade

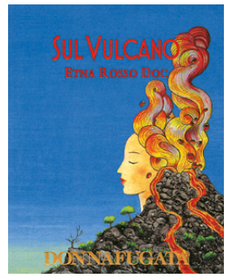
Randazzo
1. Camporè
2. Pignatone
3. Statella
4. Montelaguardia

Castiglione di Sicilia
5. Marchesa
6. Verzella
7. Crasà

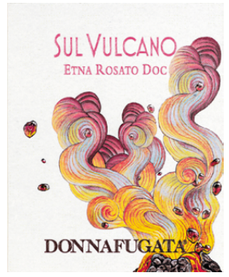
Le etichette d'autore







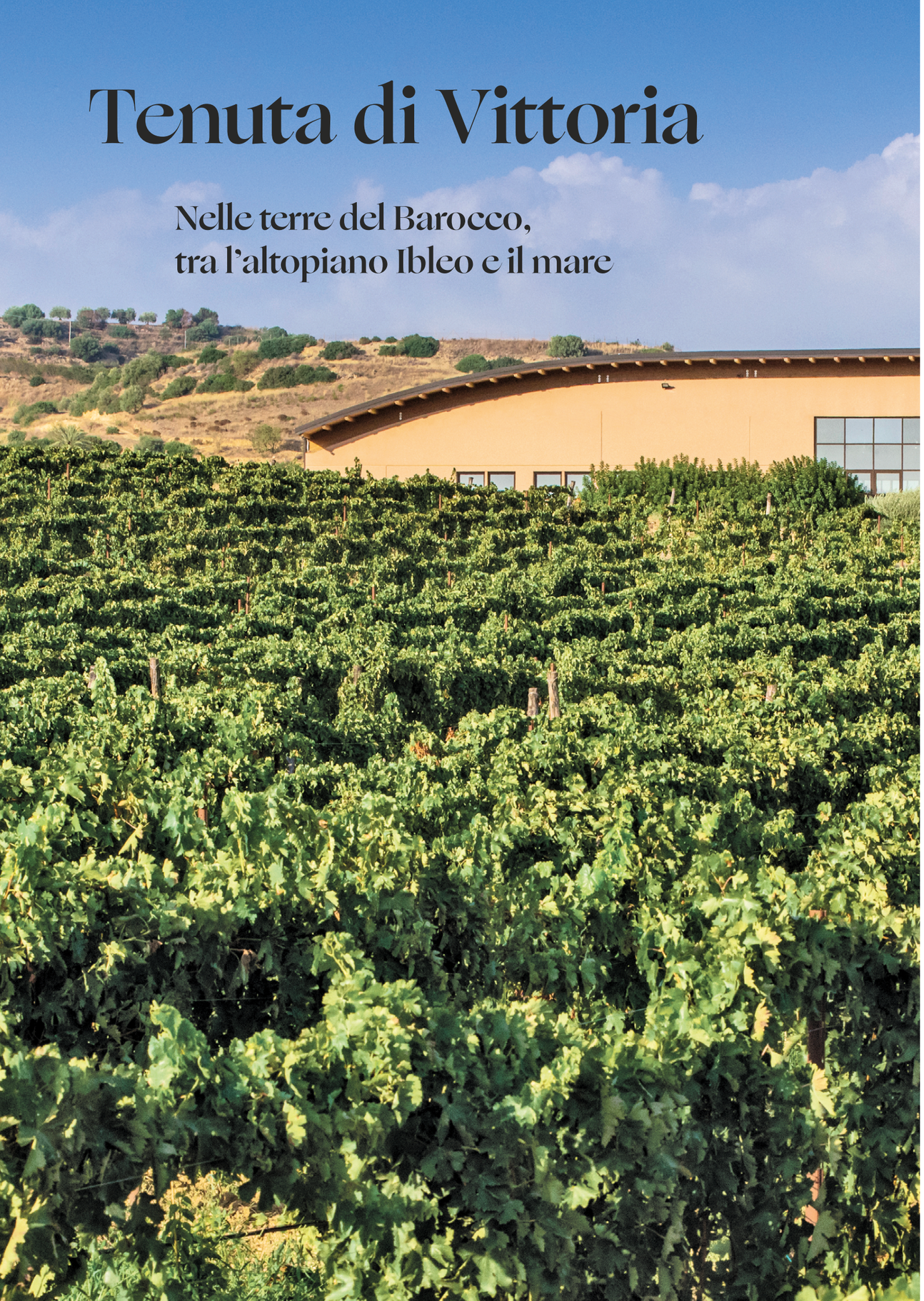






Tenuta di Vittoria

Nelle terre del Barocco, tra l'altopiano Ibleo e il mare



©Fabio Gambina

Il territorio, i vigneti e il clima

Nella Sicilia sud-orientale, Donnafugata sceglie un territorio ad alta vocazione per produrre vini rossi morbidi e dall'animo floreale, vini insoliti capaci di innovare il modo di bere un vino rosso.

È la zona di *Vittoria*, tra l'altopiano Ibleo e il mare, terra di una storica e prestigiosa denominazione che comprende **la prima e unica DOCG della Sicilia**: il *Cerasuolo di Vittoria*. Donnafugata in territorio di Acate può contare su 42 ettari, suddivisi in **3 contrade** (Biddine Soprana, Biddine Sottana e Isola Cavaliere) e su 3 ettari di uliveto.

I **suoli** sono di medio impasto, **tendenti al sabbioso**, inframmezzati da tufi calcarei. Il clima è tipicamente mediterraneo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Le uve coltivate sono il *Nero d'Avola* e il *Frappato*. Il *Nero d'Avola*, re dei vitigni siciliani a bacca rossa, è il più diffuso in Sicilia, grazie alla sua spiccata capacità di interagire con l'ambiente. Nell'area di Vittoria, si esprime con vini di media struttura e tannini di particolare finezza. Il *Frappato* è una delle varietà siciliane più antiche, che ama il clima tipico dei territori della DOC Vittoria, dà vita a vini fragranti e floreali, piacevoli al palato e delicatamente tannici. In questo territorio Donnafugata produce l'**olio extravergine monocultivar da Tonda Iblea**.

Sostenibilità e fare artigianale

La cantina di nuova generazione, tra i vigneti aziendali, è perfettamente integrata nel paesaggio e offre una veduta suggestiva sulla valle del fiume Dirillo.

In questo territorio Donnafugata produce il *Floramundi Cerasuolo* di Vittoria Docg, il *Bell'Assai* Frappato di Vittoria Doc e *Contesa dei Venti* Nero d'Avola di Vittoria Doc.

La loro fermentazione è svolta in acciaio e l'affinamento esclusivamente in vasca e in bottiglia, al fine di ottenere vini nitidi di grande piacevolezza. In questo territorio Donnafugata produce l'olio extravergine monocultivar da Tonda Iblea.

La cantina di Vittoria ha un *wine shop* e un'enoteca dedicata ai visitatori che vengono accolti per degustazioni e visite guidate.



©Fabio Gambina

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, inframmezzati 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.

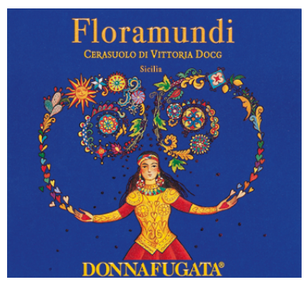


1:160.000

Cantina
1 Contrade

1. Bidini Soprana
2. Bidini Sottana
3. Isola

Le etichette d'autore











Il Progetto Dolce&Gabbana e Donnafugata

La cura dei dettagli e la passione per la Sicilia uniscono **Dolce&Gabbana e Donnafugata** in una collaborazione in cui si incontrano creatività e artigianalità: se Donnafugata esplora continuamente nuovi territori per ottenere vini straordinari, la creatività di Dolce&Gabbana racconta e promuove questi prodotti di pregio grazie a uno stile di vita inconfondibile.

Nasce così una **collezione di vini, straordinari ambasciatori dei colori, dei profumi e della cultura siciliana nel mondo**: il seducente rosato *Rosa*, l'avvolgente bianco Isolano, l'elegante rosso *Cuordilava* e il prestigioso rosso *Tancredi*. *Rosa* è un accattivante vino rosato, il cui nome è stato scelto proprio per enfatizzare il colore che lo contraddistingue e lo rende unico.

Per questa selezionata produzione, si è puntato sul blend originale di due vitigni autoctoni, tra i più importanti della tradizione dell'isola: il Nerello Mascalese, coltivato sul vulcano Etna e il Nocera, prodotto nella Tenuta di Contessa Entellina.

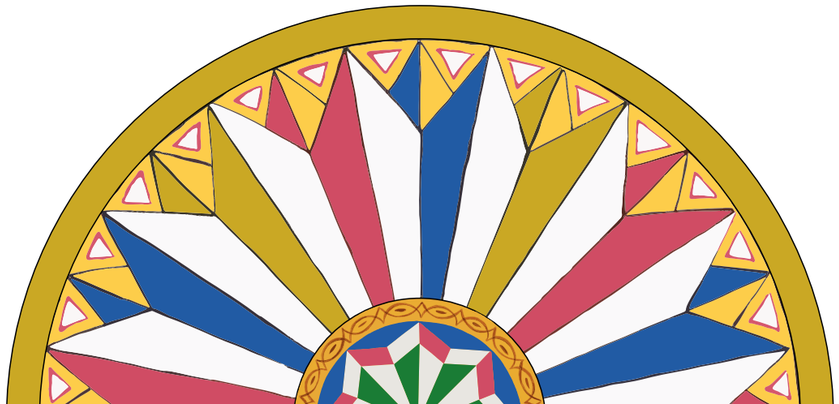
Dalle pendici dell'Etna provengono il bianco Isolano, ottenuto da uve Carricante e il rosso *Cuordilava*, prodotto da uve Nerello Mascalese; vini di grande eleganza e mineralità, frutto della viticoltura di montagna di questo terroir.

Il vulcano attivo più alto d'Europa offre un habitat unico; qui la solarità siciliana si combina con l'elevata altitudine dei vigneti e quindi con temperature più fresche.

La collezione si completa con *Tancredi*, lo storico rosso di Donnafugata. Artigianalità, creatività e innovazione si fondono nel rosso *Tancredi*, ispirato a uno dei protagonisti del romanzo *Il Gattopardo*. Il carattere passionale e rivoluzionario del personaggio si ritrova nello stile dell'omonimo vino: *Tancredi* nasce nel 1990, dall'unione all'epoca innovativa tra un vitigno internazionale un autoctono, il Cabernet Sauvignon e il Nero d'Avola; una scelta produttiva che ha fatto scoprire l'eccellenza enologica siciliana a livello internazionale.

La creatività di **Dolce&Gabbana** ha disegnato l'immagine coordinata di tutti i vini: per *Rosa*, *Isolano* e *Cuordilava* la grafica richiama il folclore del Carretto Siciliano e racconta la bellezza della migliore tradizione dell'Isola e l'unicità dei suoi paesaggi.

Per *Tancredi* l'immagine coordinata rende omaggio, nella scelta delle forme e dei colori, al *Gattopardo*, e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che *Tancredi* riassume in sé.



Dialogo con l'Arte

Donnafugata e il FAI

Donnafugata e il FAI – Fondo Ambiente Italiano – condividono l'amore per la bellezza e la missione di promuovere il valore del paesaggio e della cultura italiana. Un'amicizia che risale a un incontro del 2005, fra Giuseppe Barbera, docente di colture arboree, Marco Magnifico del FAI e Giacomo Rallo. Frutto dell'intesa, l'idea di restaurare e rendere visitabile un **giardino pantesco**: simbolo di bellezza e armonia fra uomo e natura. Giacomo Rallo individua tra le vigne di Khamma un esemplare molto rappresentativo di questa forma di **architettura rurale** con alti muri a secco.

La pianta circolare, le dimensioni e la pietra lavica creano il microclima ideale per coltivare e proteggere da vento e siccità un arancio secolare, preziosa fabbrica di vitamine. Simbolo della sapienza del contadino dell'isola, il giardino è un **sistema agronomico autosufficiente dal punto di vista idrico**. Dimensioni: altezza muro esterno: dai 2,7 ai 4 m; altezza muro interno: 3 m; spessore del muro: 1,30 m; diametro interno: 8,4 m; diametro esterno 11 m. Nel 2008 **Donnafugata dona al FAI** il giardino pantesco e diviene *corporate golden donor*.

Donnafugata per il territorio

A Contessa Entellina, nei pressi dei vigneti aziendali, Donnafugata ha sostenuto la **Scuola Normale di Pisa** negli scavi archeologici sulla Rocca di Entella abitata dagli Elimi. In quest'area in epoca antica era coltivata la vite come testimoniano i reperti di monete con l'effige del grappolo d'uva, ritrovati nell'antica **città di Entella**, chiamata poi *Anthìlia* in epoca Romana. Dal 2000 l'azienda sostiene anche i giovani studiosi con il Premio Giuseppe Nenci, grande studioso degli Elimi. Donnafugata ha finanziato anche il restauro della Madonna con Bambino (XV sec. d.C.) del Museo *Pepoli* di Trapani e si impegna a supportare il Museo degli Arazzi di Marsala che custodisce otto opere fiamminghe di grandissimo pregio. L'amore per l'Opera dei Pupi – **Patrimonio dell'UNESCO** – porta Donnafugata a collaborare con il **Museo Internazionale delle Marionette** Antonio Pasqualino di Palermo, e a finanziare il restauro di due preziosi Pupi Siciliani: *Angelica e Carinda*, **il pupo più antico** della collezione datato 1828.







Arte in vigna, il 10 di agosto per Calici di stelle

Ogni anno il 10 di agosto, per ***Calici di Stelle***, Donnafugata illumina i suoi vigneti per celebrare il rapporto tra il vino di qualità e l'arte, alla ricerca di sempre nuove suggestioni multisensoriali. L'amore per la letteratura, ha portato Donnafugata a sostenere, per diversi anni, il **Premio Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, dal nome dello scrittore autore de *Il Gattopardo*. In occasione del Premio, Donnafugata ha ricevuto nella sua tenuta ospiti di grande rilievo, quali gli scrittori *Abraham B.Yehoshua, Tahar Ben Jelloun, Claudio Magris* e *Anita Desai*, l'attrice *Claudia Cardinale* e il compositore, premio Oscar, *Nicola Piovani*.

Dal 2012 i vigneti e le cantine di Donnafugata sono diventati il luogo di un'esperienza immersiva in cui ai profumi della notte si uniscono le emozioni regalate da **performance artistiche** sorprendenti e concepite appositamente. Dalla **musica**, alla **danza**, all'**opera dei pupi**, innumerevoli sono gli artisti ospitati *on the stage* che hanno presentato opere dedicate al rapporto fra l'uomo e la natura e al magico abbinamento fra il vino e l'arte.







Incontrare Donnafugata

Un'esperienza da non perdere

Visitare Donnafugata

Incontrare Donnafugata è un'esperienza da non perdere. In Sicilia tra vigneti e cantine o in giro per il mondo dove la voce di José Rallo canta i suoi vini in location uniche.

Donnafugata dagli anni '90 apre le cantine agli appassionati di tutto il mondo, per condividere e diffondere la cultura del vino con oltre 24.000 visitatori all'anno. La World's Best Vineyards Academy ha collocato Donnafugata tra le 50 migliori cantine nel mondo per la qualità dei vini, delle visite e degustazioni offerte agli enoturisti.

Un'accoglienza che trasmette i valori e i segreti di una azienda familiare orientata all'eccellenza insieme al calore dell'ospitalità siciliana più autentica.

Un'esperienza unica, prenotabile tutto l'anno presso le cantine storiche di *Marsala*, di *Randazzo* sul versante Nord dell'*Etna* e di *Vittoria*. In estate anche nell'azienda agricola di *Pantelleria*. Uno **staff dedicato ed esperto** accoglie gli ospiti e li accompagna in visita, in piccoli gruppi, alla scoperta dei vigneti, delle tecniche di produzione e dei vini. Il visitatore può anche scegliere dei **percorsi sensoriali** che uniscono all'assaggio dei vini le **specialità gastronomiche** del territorio siciliano.

Un servizio che coniuga qualità e sicurezza. Un'esperienza che può concludersi nel wine shop dove è possibile trovare sempre qualcosa di speciale.

Un viaggio alla scoperta della Sicilia e dei suoi diversi terroir tutti dal potenziale straordinario. Da non perdere i due eventi annuali di ***Cantine Aperte***, l'ultima domenica di maggio, e ***Calici di Stelle***, il 10 di Agosto. Parte integrante dell'accoglienza il sito visit.donnafugata.it, dove prenotare e trovare tutte le informazioni su visite in cantina ed eventi oltre che suggerimenti per esplorare i territori della Sicilia occidentale e orientale.



Visita le tenute

Donnafugata Music&Wine

In Sicilia tra vigneti e cantine o in giro per il mondo dove la voce di José Rallo canta i suoi vini in location uniche

José Rallo racconta i suoi vini cantando

Donnafugata Music&Wine è un progetto che nasce nel 2002 da un'idea di José e del marito Vincenzo Favara, per unire la passione del vino a quella della musica. José propone dal palco un'esperienza live multisensoriale che abbina a ogni vino un brano musicale, il cui andamento ritmico accompagna le sensazioni della degustazione.

Il progetto Donnafugata Music&Wine vanta una serie di concerti-evento in luoghi evocativi quali il *Blue Note* di New York e il Museo dell'Acropoli di Atene e la produzione di tre album. Molte altre le performance in giro per il mondo: dal *Blue Note* di Milano ai concerti di Pechino, Shangai, Mosca e San Pietroburgo.

Nel 2004 viene registrato il primo CD live che ha raccolto fondi in favore del reparto di cardiochirurgia pediatrica del Civico di Palermo, seguito dal secondo CD Live inciso nel 2008. Nel 2011 José Rallo, accompagnata da clarinetto e violoncello, registra 7 mini-clip per un assaggio virtuale sul sito e Youtube. Infine, nel 2020 viene inciso insieme alla Fondazione *The Brass Group* il terzo CD *Rebirth* dedicato alla Sicilia e alla letteratura. Un'esperienza replicabile da ogni wine lover attraverso l'ascolto dei tre album nati all'interno del progetto, ora disponibili anche sul profilo Donnafugata Music&Wine di *Spotify* e sulle principali piattaforme streaming.





Ascolta su Spotify

Media & Download

Press & Trade Kit

Una selezione di documenti scaricabili, tra cui il profilo aziendale, il logo di Donnafugata e altri materiali istituzionali.

Comunicati stampa

La raccolta dei comunicati consultabili per parola chiave o per cronologia.

Foto Gallery

Una selezione di foto scaricabili, organizzata per macro temi*.

**In caso di utilizzo delle immagini occorre citare sempre l'autore della foto e il copyright Donnafugata.*

Ufficio Stampa

Ferdinando Calaciura
calaciura@granviasc.it
M +39 338 322 9837

Pubbliche Relazioni

Baldo M. Palermo
baldo.palermo@donnafugata.it
T +39 0923 724 226

Laura Ellwanger
pr.international@donnafugata.it
T +39 0923 724 258

Emanuele Corsale
emanuele.corsale@donnafugata.it
T +39 0923 724 225

Cantine Storiche

Via S. Lipari, 18
Marsala (TP) Italy
T +39 0923 724206
info@donnafugata.it
www.donnafugata.it
visit.donnafugata.it
@donnafugatawine
#donnafugatatime

Vigneti e Cantine

Contessa Entellina, Etna, Marsala, Pantelleria, Vittoria

Design Bunker / bnkr.it



DONNAFUGATA®