

# DONNAFUGATA®

SICILIA • SICILY





Wir wollen die  
handwerkliche und  
kreative Exzellenz  
des Made in Italy weltweit  
repräsentieren  
und für ein Sizilien  
des authentischen  
und nachhaltigen Weins  
beispielhaft stehen.

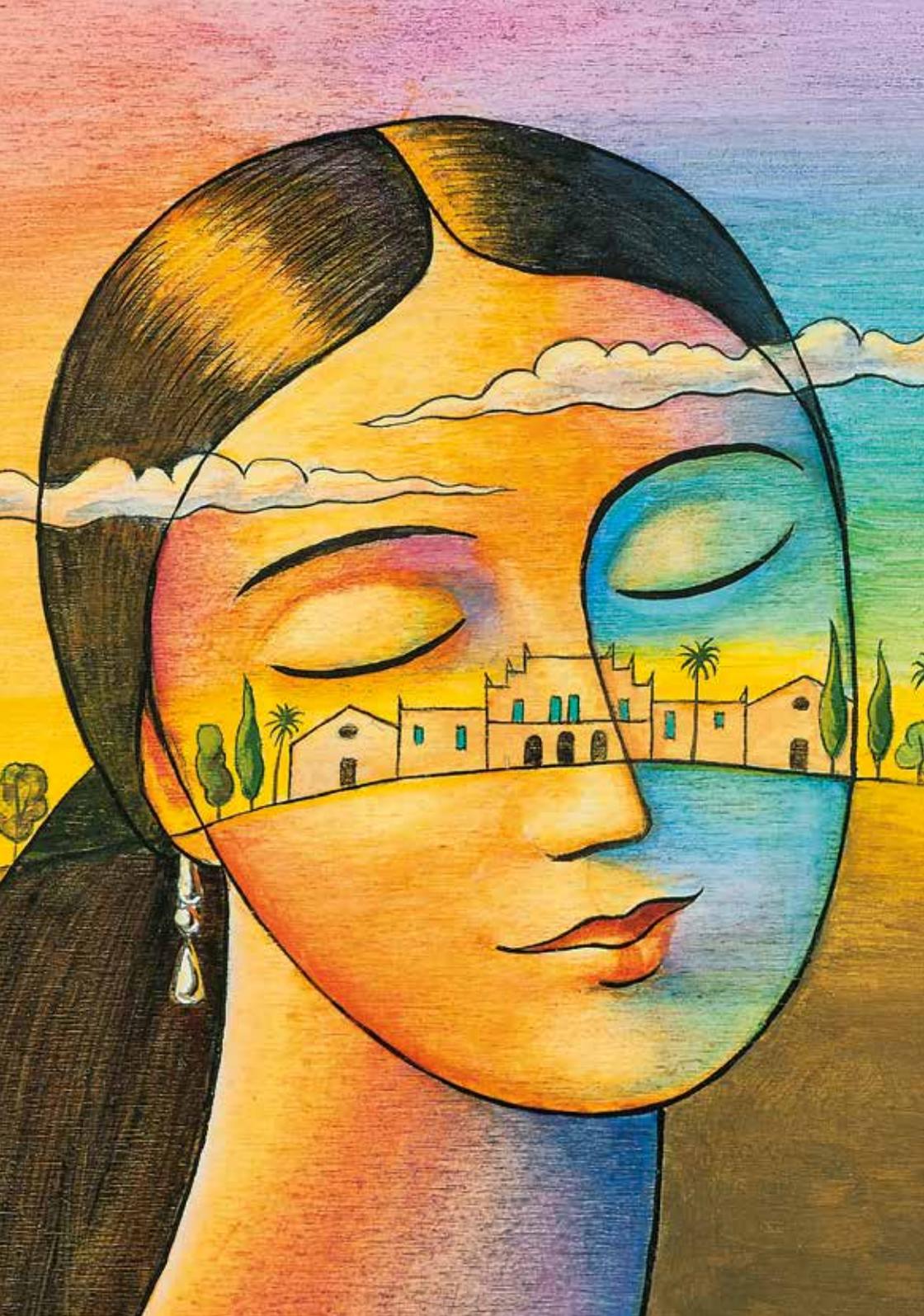
**DIE WERTE**

Donnafugata bedeutet  
maßgeschneidertes  
Können.

Wir konzentrieren uns  
auf kleine, hochwertige  
Produktionen aus  
einzigartigen Gebieten  
und Weinbergen.

**DIE WERTE**





Donnafugata ist eine  
farbenfrohe Welt mit  
zeitlosen Werten.  
Künstleretiketten, die  
durch ihre Fantasie und  
ihre weibliche Identität  
bestechen.

**DIE WERTE**



Anthilia Donnafugata, Illustration von Stefano Vitale

16



52



108

# Übersicht

## Über Donnafugata

- 1 Die Werte
- 9 Die Familie
- 10 Von den Ursprüngen bis heute
- 13 Geschichte des Namens
- 16 Künstleretiketten
- 19 Die Nachhaltigkeit
- 20 Biodiversität und Landschaftspflege
- 23 SOStain

## Die Weingüter und die Weine

- 29 Die historischen Kellereien von Marsala
- 30 Das Weingut von Contessa Entellina
- 52 Das Weingut von Pantelleria
- 66 Das Weingut von Vittoria
- 76 Das Weingut des Ätnas
- 97 Dolce&Gabbana und Donnafugata
- 108 Die Kollektionen

## Treffen mit Donnafugata

- 111 Treffen mit Donnafugata
- 112 Donnafugata besuchen
- 114 Donnafugata Music&Wine



## *Die Familie*

Seit fünf Generationen  
in der Welt des  
Qualitätsweins

Donnafugata entsteht auf Sizilien auf Initiative einer Familie, die es mit Hingabe verstanden hat, den Stil und die Wahrnehmung des sizilianischen Weins auf der Welt zu erneuern. **Giacomo Rallo**, vierte Generation einer Familie mit mehr als 170 Jahren Erfahrung in der Welt des Qualitätsweins, gründet Donnafugata im Jahre 1983 zusammen mit seiner Ehefrau **Gabriella**, eine Pionierin des Weinbaus mit Frauenpower. Heute leiten die Kinder **José** und **Antonio** zusammen mit einem auf Spitzenqualität ausgerichteten Team das Unternehmen.

# *Von den Ursprüngen bis heute*



**1851**

*Die Ursprünge des Familienunternehmens in der Welt des Qualitätsweins*



**1983**

*Es entsteht Donnafugata in Contessa Entellina*



**1989**

*Erste Schritte in der Nachhaltigkeit mit dem heroischen Weinbau auf Pantelleria*



**1994**

*Das erste Künstleretikett: La Fuga*



**1995**

*Der erste Jahrgang des Mille e una Notte*



**2002**

*Es entsteht Donnafugata Music&Wine*



**2016**

*Zwei neue Weingüter in Ostsizilien: Ätna und Vittoria*



**2020**

*Es entsteht das Projekt Dolce&Gabbana und Donnafugata*



## *Geschichte des Namens*

Donnafugata wäre nicht das Unternehmen, das es heute ist, wenn Gabriella ihm einen anderen Namen gegeben hätte.

Der Name Donnafugata nimmt Bezug auf den Roman von Tomasi di Lampedusa „**Der Gattopardo**“. Der **Name** bedeutet „**Frau auf der Flucht**“ und bezieht sich auf die Geschichte einer Königin, die in diesem Teil Siziliens, wo sich heute die Weinberge des Unternehmens befinden, Zuflucht fand.

Diese Geschichte hat auch das **Unternehmenslogo** inspiriert: Ein Frauengesicht mit im Wind wehenden Haaren.

Ein Gesicht und eine Geschichte, die auch die von Gabriella Rallo ist; eine „geflüchtete Frau“, die ihre Arbeit als Lehrerin aufgibt, um sich Vollzeit um die Weinberge von Contessa Entellina zu kümmern. Sie ist eine der ersten

Frauen Siziliens, die in einem typischerweise von Männern dominierten Bereich Wein produziert: Eine Pionierin des Qualitätsweinbaus mit Frauenpower.



Vigna di Gabri Donnafugata, Illustration von Stefano Vitale



## *Künstleretiketten*

Inspirationsquelle der von **Stefano Vitale** für Donnafugata entworfenen Etiketten. Ein Ausnahmekünstler mit einem einzigartigen Stil, der es schafft, die Persönlichkeit eines jeden Weins zum Ausdruck zu bringen. Ihre Begegnung war von Anfang an von Harmonie geprägt und besteht seit mittlerweile mehr als 20 Jahren. Der Illustrator, den Gabriella für das Unternehmen erobern

konnte, taucht in die Geschichte der sizilianischen Kunst, in die Farben des Gebiets und in den Charakter des Weins ein. Die einzigartigen und unnachahmlichen Künstleretiketten von Donnafugata repräsentieren ein Merkmal für das Unternehmen. Im Jahr 2018 zelebriert Donnafugata die Freundschaft mit Stefano Vitale mit der **Ausstellung „Insegundo Donnafugata“** zusammen mit

der **FAI** (gemeinnützige Stiftung für Denkmalpflege und Naturschutz) in dem wunderschönen Rahmen der **Villa Necchi Campiglio** in Mailand. Bei dieser Ausstellung kommen zum ersten Mal die Zeichnungen und die Originalillustrationen von Stefano Vitale, die Etiketten und die Elemente, die die Arbeit des Künstlers inspiriert haben, zusammen.



## *Die Nachhaltigkeit*

### Die guten landwirtschaftlichen Praktiken für eine gute Qualität

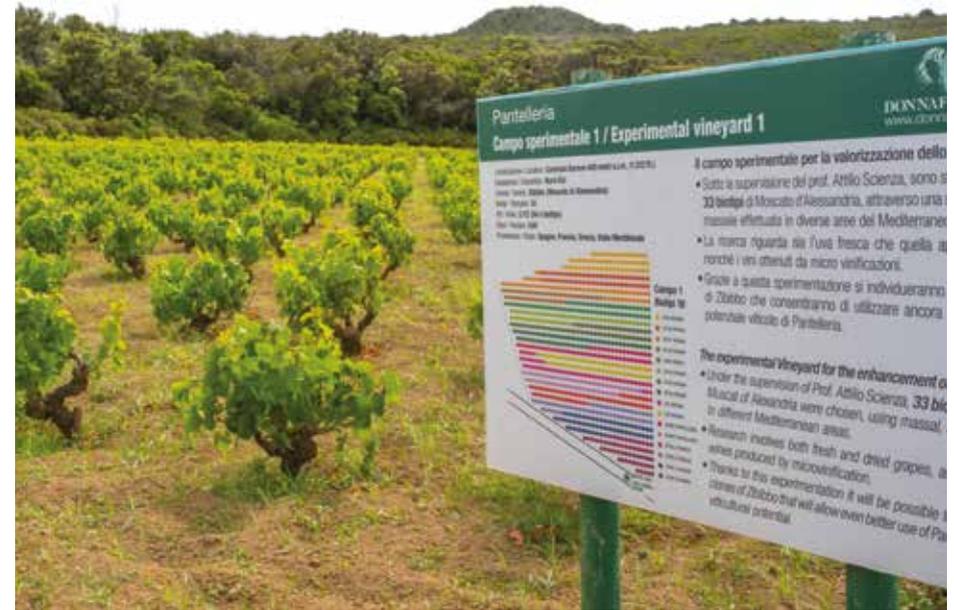
Seit mehr als 30 Jahren widmet sich Donnafugata der Qualität durch ein Produktionssystem, das die nachhaltige Organisation der landwirtschaftlichen Tätigkeiten garantiert: Es werden **keine chemischen Unkrautvernichtungsmittel** eingesetzt und der Gebrauch von **Pflanzenschutzmitteln** wird dank der konstanten Überprüfung der klimatischen Parameter und integrierter Schädlingsbekämpfungstechniken reduziert. Von Donnafugata werden die Gründüngung, die organische Düngung, die Ausdünnungen und die Zusatzbewässerungen vorgenommen.

Im Weinberg und in der Kellerei lässt Donnafugata den **Carbon und Water Footprint** zertifizieren, um konstant die eigene ökologische Nachhaltigkeit zu verbessern.



## *Biodiversität, Umwelt und Landschaft*

Dank der **experimentellen Weinberge** von Contessa Entellina und Pantelleria gewinnt Donnafugata die autochthonen Sorten zurück und wertet sie auf. Das Unternehmen setzt sich für die Produktion sauberer Energie durch Fotovoltaik und für die Energieeinsparung ein; seit 2011 berechnet es die CO<sub>2</sub>-Emissionen entlang des gesamten Produktionszyklus und reduziert den eigenen **Carbon Footprint** um **10%**. Es schützt die Landschaft auf Pantelleria und auf dem Ätna durch den Erhalt von kilometerlangen **Trockenmauern** aus Lavastein, die zum **UNESCO-Weltkulturerbe** gehören.





# *SOSTain Sicilia und die UN-Agenda 2030*

für nachhaltige Entwicklung



Donnafugata engagiert sich für Nachhaltigkeit sowie deren kontinuierliche Verbesserung. 2021 tritt das Unternehmen der **Fondazione SOSTain Sicilia** (Stiftung für nachhaltigen sizilianischen Weinbau) bei. Die Stiftung fördert den Austausch bester Umweltmaßnahmen, die Forschung und Hochschulbildung für eine Kultur der Nachhaltigkeit sowie die Orientierung an Produktions- und Konsummodellen, die im Einklang mit der **UN-Agenda 2030** für nachhaltige Entwicklung sind. Das vom Consorzio Sicilia Doc und Assovini Sicilia geförderte **SOSTain**-Programm zielt darauf ab, die Nach-

haltigkeit der sizilianischen Weinindustrie zu zertifizieren. Dieses Programm beinhaltet einen **Normenkatalog** aus zehn Mindestanforderungen, der Aspekte wie die Messung des CO<sub>2</sub>- und Wasserfußabdrucks, die Erhaltung der Biodiversität, energiesparende Methoden und die Gesundheit der Verbraucher umfasst. Nach erfolgreicher Zertifizierung wird die Marke SOSTain ab Frühjahr 2022 auf den Rückenetiketten der Donnafugata-Weine zusammen mit dem **QR-Code** erscheinen. Hier können Verbraucher die **Nachhaltigkeitsleistung** des Unternehmens abrufen.



**Marsala**

Historische Familienkellereien  
(1851)

**Contessa Entellina**

322 Hektar produktive Weinberge  
8 Gebiete  
Vorwiegend lehmhaltige Böden  
Kellerei: Contrada Duchessa

**Pantelleria**

68 Hektar produktive Weinberge  
16 Gebiete  
Sandige Böden vulkanischen  
Ursprungs  
Kellerei: Gebiet Khamma

**Vittoria**

36 Hektar produktive Weinberge  
3 Gebiete  
Vorwiegend sandige Böden.  
Kellerei: Acate

**Ätna**

35 Hektar produktive Weinberge  
7 Gebiete  
Sandige Böden vulkanischen  
Ursprungs  
Kellerei: Randazzo





## *Die historischen Kellereien von Marsala*

Über 170 Jahre Geschichte

Die Familienkellereien (1851) sind eine dynamische **Produktionsstätte**, die auf exzellente Produkte ausgerichtet ist. Sie bewahrt die typische Anlage des „Baglio siciliano“ mit einem großen Innenhof mit Zitrusfrüchten- und Olivenbäumen.

Die Kellerei ist auf maximale Energieeinsparung ausgerichtet. Seit 2007 ermöglicht ein in den Tuffstein (Kalkarenit) gegrabener **unterirdischer Barriquekeller** einen **geringeren Energieverbrauch**, um die gewünschten Temperatur (15°C) und Feuchtigkeitsparameter (85%) aufrechtzuerhalten.



## *Das Weingut von Contessa Entellina*

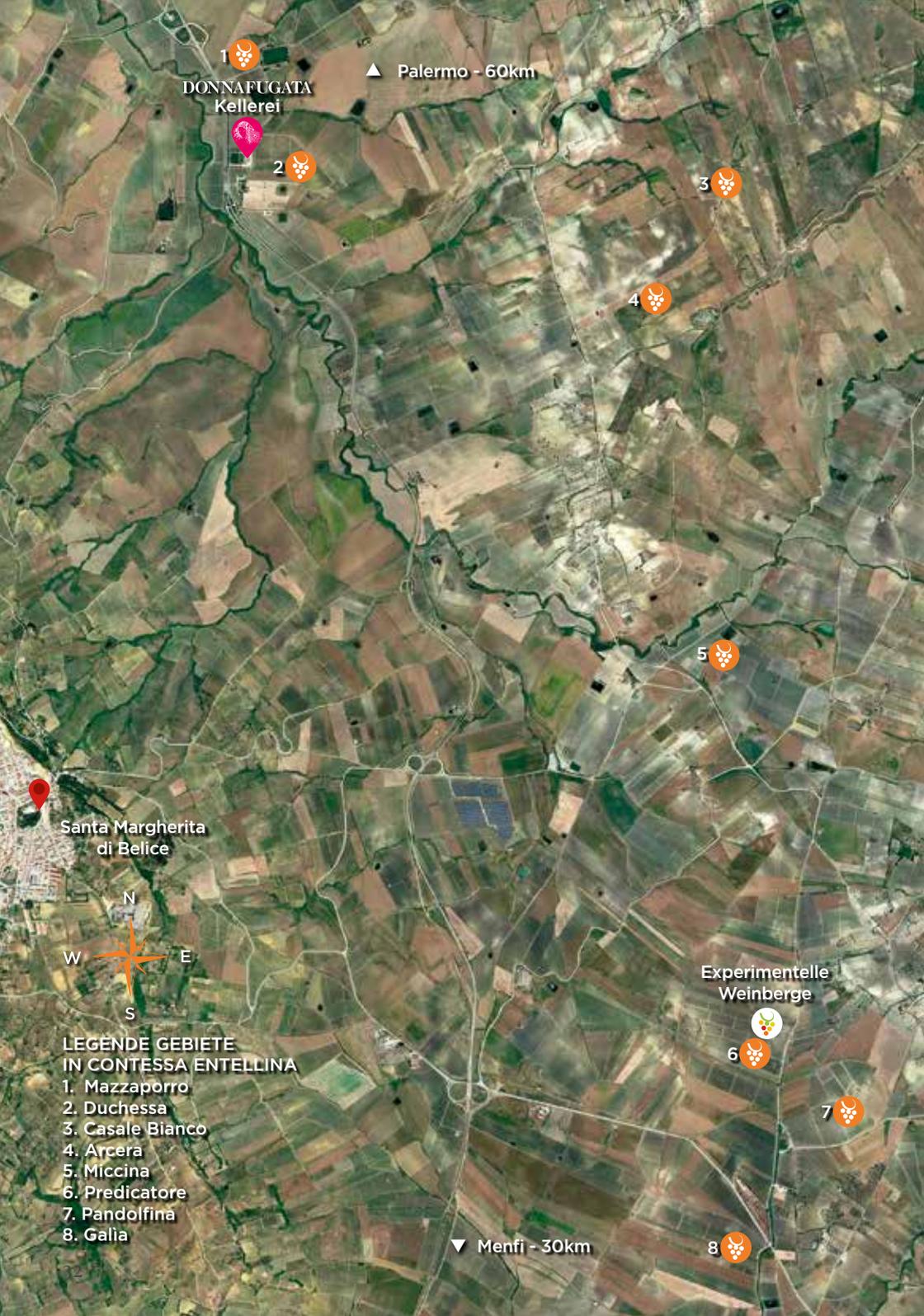
**Hier ist Donnafugata  
entstanden**

Im Herzen Westsiziliens, inmitten der Hügel von **Contessa Entellina** (zwischen 200 und 500 m ü.d.M.), befinden sich die Weinberge, mit denen Donnafugata seine ersten Schritte wagt.

Das Klima ist mediterran mit auf den Herbst und den Winter konzentrierten Niederschlägen, trockenen und windigen Sommern und mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Bei den nachhaltigen und auf **Qualität ausgerichteten landwirtschaftlichen Praktiken** ist die Gründüngung vorgesehen, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu verbessern, die Ausdünnung, um die Produktionsmenge zu kontrollieren, sowie die Entfernung der überschüssigen Triebe und das Entspitzen, damit die Trauben eine korrekte Reifung erreichen. Diese Entscheidungen sind da-

rauf ausgerichtet, großartig frische und langlebige Weine zu produzieren.



# Das Gebiet und die autochthonen Trauben

**Produktionsgebiet:** Südwestsizilien.

**Höhe:** 200-500 m ü.d.M.

**Orographie:** Hügelig.

**Böden:** Vorwiegend lehmhaltig, Kalkgehalt insgesamt zwischen 20 und 35%, pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9.

**Klima:** Milde Winter. Trockene und windige Sommer, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideal für die Produktion von gesunden und sehr aromatischen Trauben.

**Weinlese:** Von August bis September. Lese per Hand mit akkurater Auslese der Trauben am Weinberg und in der Kellerei.

**Helle Trauben:** Ansonica, Grillo, Lucido (Catarratto), Chardonnay und andere Sorten.

**Rote Trauben:** Nerod'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Petit Verdot, Syrah und andere Sorten.

## ANSONICA

Eine der Rebsorten, die seit längstem auf Sizilien angebaut wird. Sie bringt harmonische Weißweine mit fruchtigen und floralen Düften mit einer deutlichen Würze hervor.

## GRILLO

Typische Rebsorte von Westsizilien. Sie besticht durch die Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch, Wiesenblumen, frischem Gras und Minze.

## NERO D'AVOLA

Königin der sizilianischen roten Rebsorten, in Contessa Entellina bringt sie Weine mit einem umfangreichen Aromagehalt, ausgewogener Säure und Weiche hervor.

## NOCERA

Eine der antiken Sorten der Inseltradition, die durch die Frische und die faszinierend fruchtige Komponente besticht.

Santa Margherita di Belice



### LEGENDE GEBIETE IN CONTESSA ENTELLINA

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

▲ Palermo - 60km

Experimentelle Weinberge

▼ Menfi - 30km



Eine Ikone der italienischen  
Exzellenz

## Mille e una Notte

SICILIA DOC

**Trauben:** Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben.

**Ausbau:** circa 13–14 Monate in Barriquefässern und mindestens 24 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** Umfangreiches und tiefes Bouquet, gekennzeichnet durch Noten von dunklen Beeren (Maulbeere und Johannisbeere), delikate balsamische Noten (Lakritze) und angenehme Nuancen von Kakao und Vanille. Im Geschmack ist er weich und einnehmend und überrascht durch die großartige Feinheit des Tannins. Er schließt mit einer bemerkenswerten Länge ab.

**Künstleretiketten:** Der auf dem Etikett abgebildete Palast ist der Rückzugsort der Königin Maria Carolina auf ihrer Flucht aus Neapel und das Lieblingshaus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Gabriella Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeiner Nacht“ voller Sterne und Versprechungen. Eine Hommage an das Meisterwerk der orientalischen Literatur, das tausend und ein Märchen erzählen kann.

**Kollektion:** Weinikonen.



## *Handwerkliches Können*

### Der Produktionsprozess des Mille e una Notte

Der Mille e una Notte entsteht aus den **besten Trauben** des Jahrgangs, die **per Hand mit Ablage in Kisten** gelesen wurden, damit die **Trauben intakt** erhalten bleiben. Beim Eintreffen in der Kellerei wird die Reinigung der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen und die Trauben werden mit einer Abbeerma­schine der neuesten Generation ausgesondert. Auf die **Gärung** in Stahltanks mit Mazeration auf den Schalen für circa **14 Tage** folgen der Ausbau in neuen **Barriquefässern aus französischer Eiche** und dann ein langer Ausbau in der Flasche.





**Ein weicher Rotwein von  
internationalem Geschmack**

## Angheli

**MERLOT UND CABERNET  
SAUVIGNON SICILIA DOC**

**Trauben:** Merlot und Cabernet  
Sauvignon.

**Ausbau:** 12 Monate in Barriquefässern,  
mindestens 18 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** Duftendes Bouquet  
von roten Früchten, mit eleganten  
balsamischen und würzigen Noten und  
Nuancen von Schokolade und Lakritze.

**Kollektion:** Vielseitig im Charakter.



Ein Wein von perfekter Qualität,  
den man täglich trinken kann

## Sedàra

SICILIA DOC

**Uve:** Nero d'Avola vorwiegend im  
Verschnitt mit anderen Rebsorten.

**Ausbau:** 8 Monate im Tank, mindestens  
5 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** weich und fruchtig, mit  
Noten von Kirschen und Pflaumen und  
mit einer leichten Note von schwarzem  
Pfeffer.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.

Ein erstaunlicher Rotwein, auch  
ideal als Aperitif

## Sherazade

SICILIA DOC NERO D'AVOLA

**Uve:** Nero d'Avola.

**Ausbau:** 4 Monate im Tank, mindestens  
3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** angenehm, mit einem  
duftenden Bouquet von Kirschen  
und roter Pflaume, er hat eine  
ausgezeichnete Frische.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.

Ein außerordentlicher Roséwein,  
Ergebnis einer gezielten Auslese

## Lumera

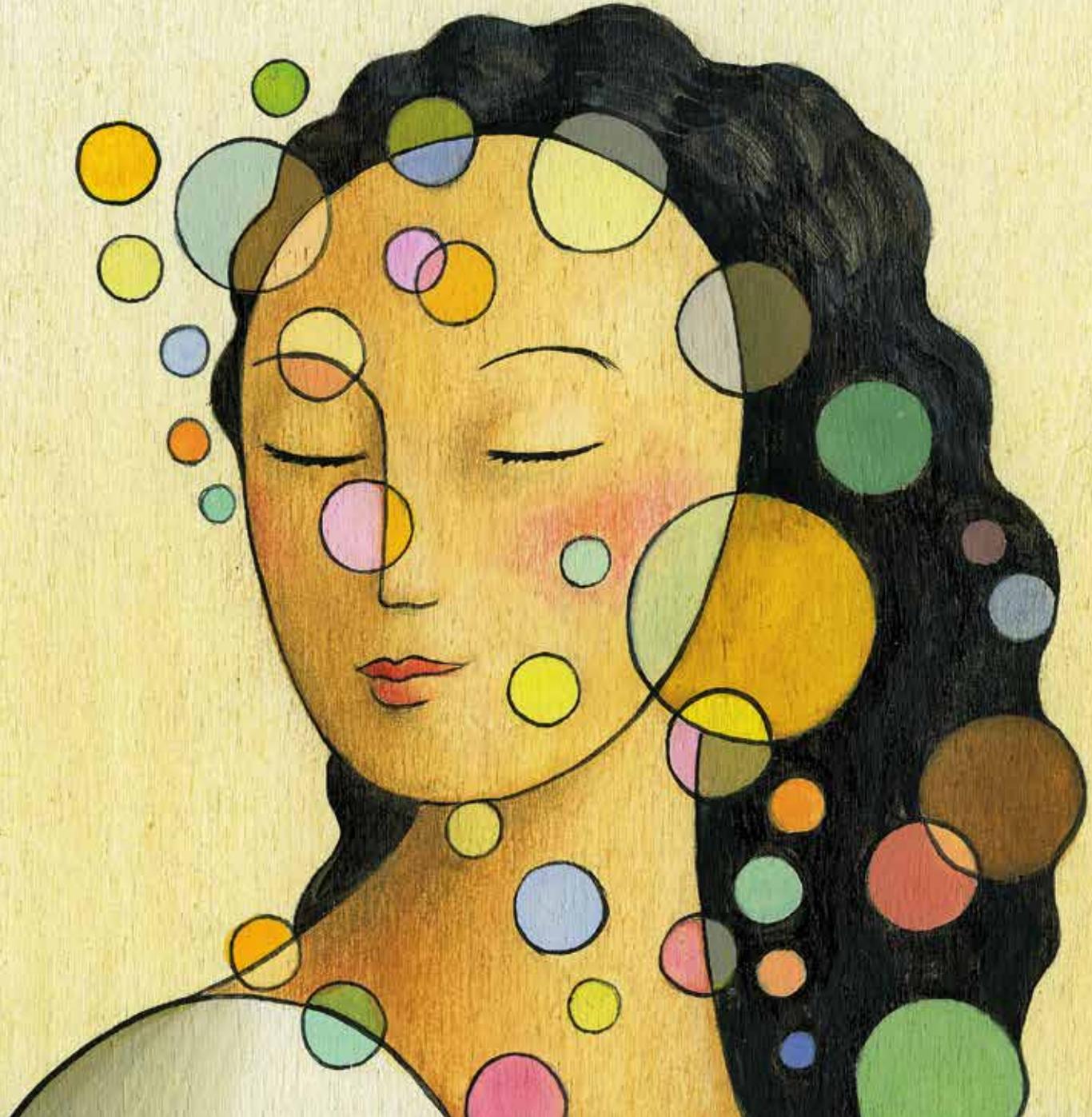
SICILIA DOC

**Uve:** Nero d'Avola, Syrah, Nocera,  
Pinot Nero.

**Ausbau:** 2 Monate im Tank, mindestens 2  
Monate in der Flasche.

**Merkmale:** duftend, mit Noten von  
Walderdbeeren und Granatapfel und  
Veilchennuancen. Frisch und würzig.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.



Brut Donnafugata, Illustration von Stefano Vitale



**Millesimato-Roséwein mit  
angenehmer Struktur und  
Feinheit**

## **Donnafugata Brut Rosé**

SICILIA DOC

**Trauben:** Pinot Nero.

**Typology:** Brut Rosé Millesimato  
Metodo Classico.

**Ausbau:** Mindestens 36 Monate auf den  
Hefen.

**Merkmale:** Elegantes und vornehmes  
Bouquet. Angenehm kehren die  
fruchtigen Noten und eine würzige  
Note mit langer Persistenz wieder.

**Kollektion:** Mediterrane Eleganz.

**Eine klassische Methode mit  
überraschender Eleganz**

## **Donnafugata Brut**

SICILIA DOC

**Trauben:** Chardonnay und Pinot Nero.

**Typology:** Brut Millesimato Metodo  
Classico.

**Ausbau:** mindestens 36 Monate auf den  
Hefen.

**Merkmale:** fein und intensiv, mit Noten  
von Brotkruste, Trockenobst und  
Zitrusfrüchten. Ein harmonischer Brut  
mit feiner und andauernder Perlung.

**Kollektion:** Mediterrane Eleganz.



Ein Chardonnay mit mediterraner Seele, elegant und langlebig

## Chiarandà

CONTESSA ENTELLINA DOC  
CHARDONNAY

**Trauben:** Chardonnay.

**Ausbau:** 8 Monate im Tank (35%) und in Barriquefässern (65%), mindestens 20 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** Komplexes Bouquet mit Noten von gelbem Apfel, Birne und Ginster. Umfangreich, strukturiert und langlebig.

**Kollektion:** Mediterrane Eleganz.

Der Cru-Wein von Gabriella Rallo

## Vigna di Gabri

SICILIA DOC

**Trauben:** Ansonica, im Verschnitt mit Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier.

**Ausbau:** 7 Monate im Tank (85%) und Barriquefässern (15%), mindestens 6 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** Intensiv und mineralisch, mit blumigen Noten und mediterranen Kräutern.

**Kollektion:** Mediterrane Eleganz.

Der Chardonnay der Weinlese bei Sonnenaufgang

## La Fuga

CONTESSA ENTELLINA DOC  
CHARDONNAY

**Trauben:** Chardonnay.

**Ausbau:** 5 Monate im Tank, mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** Duftende Noten von tropischem Obst und Zitrusfrüchten. Im Geschmack ist er würzig und frisch.

**Kollektion:** Vielseitig im Charakter.



Der Name Passiperduti und das Etikett von Stefano Vitale erinnern uns an die Gelassenheit und innere Ruhe, die wir empfinden, wenn wir die Natur betrachten. Passiperduti ist ein poetischer Wein, der in der Lage ist, einige der repräsentativsten Verse der italienischen Literatur hervorzurufen:

*“Sempre caro mi fu quest’ermo colle,  
e questa siepe,  
...E come il vento  
odo stormir tra queste piante, io quello  
infinito silenzio a questa voce  
vo comparando  
...e il naufragar m’è dolce in questo mare”*

"L'infinito" von Giacomo Leopardi.



Ein zeitloser Grillo mit einer eleganten und blumigen Seele

## Passiperduti

SICILIA DOC GRILLO

**Trauben:** Grillo.

**Ausbau:** 3 Monate im Tank, mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** elegante Zitrusnoten (Limette und Zeder) und Feuerstein. Ein würziger und persistenter Wein.

**Kollektion:** Vielseitig im Charakter.



Ein frischer und fruchtiger Wein aus der Rebsorte Grillo mit jungem Charakter

## Sur Sur

SICILIA DOC GRILLO

**Trauben:** Grillo.

**Ausbau:** 2 Monate im Tank, mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisches Bouquet mit Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch in Kombination mit Noten von Wiesenblumen und Minze.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.

Ein sortenreiner, autochthoner Wein mit deutlichen Zitrusnoten

## Prio

SICILIA DOC LUCIDO

**Trauben:** Lucido (Catarratto).

**Ausbau:** 2 Monate im Tank, mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisch und einnehmend, mit angenehmen Zitrusnoten und delikaten Nuancen von Holunderblüte.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.

Der weltweit beliebteste Klassiker von Donnafugata

## Anthilia

SICILIA DOC

**Trauben:** Lucido (Catarratto) vorwiegend im Verschnitt mit anderen Rebsorten.

**Ausbau:** 2 Monate im Tank, mindestens 2 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisches und duftendes Bouquet mit fruchtigen und floralen Noten. Gute Persistenz und angenehme Würze.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.

Leicht und informell, ideal zur mediterranen Küche

## Damarino

SICILIA DOC

**Trauben:** Ansonica im Verschnitt mit anderen Rebsorten.

**Ausbau:** 2 Monate im Tank, mindestens 2 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisches und zartes Bouquet mit Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Schmeichelnder Abgang.

**Kollektion:** Frisch und charismatisch.



© Fabiogambina

## *Das Weingut von Pantelleria*

Donnafugata kommt 1989 auf die Insel Pantelleria, um ein innovatives Projekt hinsichtlich Qualität und heroischen Weinbau zu entwickeln.

Der Weinberg wird nach der sehr niedrigen „**Alberello Pantesco-Methode**“ (UNESCO-Weltkulturerbe) auf kleinen Terrassen angebaut. Sie sind durch Trockenmauern aus Lavastein begrenzt, die dazu beitragen, der Boden-

erosion vorzubeugen sowie die Landschaft und Biodiversität zu schützen. Dieser Kontext erfordert einen sehr hohen Einsatz an Arbeitskraft, circa drei Mal mehr als der durchschnittliche Arbeitsbedarf eines auf Qualität ausgerichteten Weinbergs. Dabei ist der Aufwand für den Erhalt der circa 40 km langen Trockenmauern nicht mitgerechnet.

Die **Kellerei** in dem Gebiet **Kham-**

**ma** ist ein Beispiel der nachhaltigen Architektur. Hier werden die einzelnen Traubenpartien bis zum abschließenden Ausbau separat verarbeitet, wobei die Vielfalt der Weinbaukontexte eingehalten und aufgewertet wird.

Die Rebsorte der Insel ist die **Zibibbo** (Moscato d'Alessandria), die Nummer eins der aromatischen Sorten.

# Das Gebiet und die autochthonen Trauben



## LEGENDE GEBIETE AUF PANTELLERIA

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

**Produktionsgebiet:** Insel des Mittelmeers zwischen Sizilien und Afrika.

**Höhe:** 20-400 m. ü.d.M.

**Orographie:** Vorwiegend Böden in Hanglage, auf Terrassierungen angebaut.

**Böden:** Sandig, vulkanischen Ursprungs, tief und locker mit einem pH-Wert zwischen 6,5 und 7.

**Klima:** Milde Winter und trockene und windige Sommer begünstigen die Produktion von gesunden Trauben und die Trocknung auf den Rohrgeflechten. Der durchschnittliche Jahresniederschlag zwischen 2013 und 2021 liegt bei 449 mm.

**Weinlese:** Von Mitte August bis September.

**Helle Trauben:** Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

## ZIBIBBO

(Moscato di Alessandria) Aromatische Sorte mit Herkunft aus Nordafrika, ihr Name erinnert an das arabische Wort „Zabib“, das Rosine bedeutet. Dank des besonderen Klimas dieser Insel und der Vulkanböden, in denen die Weinstöcke wurzeln, gibt es hier ideale Bedingungen, um einzigartige Duftmerkmale zu entwickeln. Sie wird zur Produktion von trockenen, aromatischen Weinen und Süßweinen mit großartigem Gleichgewicht benutzt, wie der Passitowein von Pantelleria.



## *Alberello pantesco*

UNESCO-Weltkulturerbe

Auf Pantelleria wird der Weinstock in „**Mulden**“ und mit einem Schnittsystem angebaut, durch das sich die Pflanze horizontal, fast auf dem Boden kriechend, entwickelt, so dass sie dem Wind standhalten kann. Der Schnitt ist kurz, die Lese erfolgt per Hand mit Auslese der Trauben. Da es sich bei dem Alberello Pantesco um eine **„sehr nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praktik“** handelt, wurde sie von der **UNESCO** als immaterielles Weltkulturerbe anerkannt.





Einer der weltweit beliebtesten  
Süßweine

## Ben Ryé

PASSITO DI PANTELLERIA DOC

**Trauben:** Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

**Ausbau:** 8 Monate im Tank, mindestens 12 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** umfangreiches und einnehmendes Bouquet, das durch angenehme Noten von frischer Aprikose in Kombination mit kandierter Zitruschale sowie von Noten der mediterranen Macchia geprägt wird. Im Geschmack überrascht er durch den Duft des Obstes und durch eine frische Süße, die durch eine angenehme Frische belebt wird. Er schließt mit einer sehr langen Persistenz ab.

**Künstleretiketten:** Ben Ryé, aus dem Arabischen „Sohn des Winds“, weil der Wind auf Pantelleria konstant durch die Weinberge bläst. Und die Düfte, die der Wind der Insel mit sich bringt, sind so intensiv, dass man sie berühren kann. Das Künstleretikett zelebriert die Liebe, die Aufmerksamkeit und die Mühen des heroischen Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein süßes und einnehmendes Porträt, das die Essenz zum Ausdruck bringt.

**Kollektion:** Weinikonen.



## *Handwerkliches Können*

### Der Produktionsprozess des Ben Ryé

Mitte August beginnt die erste Lese der **Zibibbo**. Die Beeren werden ausgelesen und auf Rohrgeflechten für die **natürliche Trocknung durch die Sonne und den Wind**, die 3-4 Wochen dauert, ausgelegt. Im September wird nach einer zweiten Lese der Most aus den frischen Trauben hergestellt, zu dem bei der Gärung die per **Hand abgebeerten**, getrockneten Beeren hinzugegeben werden. Die Gärung dauert einige Wochen länger und ist abgeschlossen, wenn der Ben Ryé sein großartiges **Gleichgewicht** erreicht.





Ein natürlicher Süßwein von großer Anmut

## Kabir

MOSCATO DI PANTELLERIA DOC

**Trauben:** Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

**Ausbau:** 3 Monate im Tank, mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** intensives Bouquet von tropischen Früchten und floralen Noten der Orangenblüte. Die Süße wird durch eine frische Mineralität ausgeglichen.

**Kollektion:** Vielseitig im Charakter. 63



Ein unvergesslicher, aromatischer,  
mediterraner Wein

## Lighea

ZIBIBBO SICILIA DOC

**Trauben:** Zibibbo (Moscato  
d'Alessandria).

**Ausbau:** 2 Monate im Tank und  
3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisch und mineralisch mit  
einem umfangreichen Bouquet von  
Orangenblüte, Zitrusnoten und Nuancen  
von exotischen Früchten.

**Kollektion:** Vielseitig im Charakter.



© Fabi Saguto/Ina

## *Das Weingut von Vittoria*

Im Barockland zwischen  
der Ibleo-Hochebene und  
dem Meer

In Südostsizilien wählt Donnafugata ein Gebiet, das für die Herstellung von weichen Rotweinen mit blumigem Charakter bestimmt ist; diese ungewöhnlichen Weine sollten kühl (15-16 °C) verkostet werden, damit der angenehme Geschmack perfekt zum Ausdruck kommt. Es ist die Gegend von **Vittoria**, Gegend einer historischen und renommierten Bezeichnung, die **die erste und**

**einzige DOCG Siziliens** umfasst: **Cerasuolo di Vittoria**. Die Kellerei ist in einem natürlichen Amphitheater aus honigfarbenen Felsen eingebettet und integriert sich in die landwirtschaftlich geprägte Landschaft mit zahlreichen Weinstöcken, Oliven- und Orangenbäumen. Diese Landschaft schlängelt sich entlang des Flusses Dirillo und kann aus den Panoramaglasfronten der Kellerei bewundert werden.

# Das Gebiet und die autochthonen Trauben



**Produktionsgebiet:** Südostsizilien, im landwirtschaftlichen Gebiet von Acate.

**Höhe:** 120-150 m ü.d.M. Orographie: Eben und leicht hügelig.

**Böden:** Zu sandiger Struktur tendierend, mit Kalk-Tuffstein durchsetzt, teilweise vorwiegend lehmhaltig.

**Klima:** Milde Winter, mäßige Sommer, denen die frischen Meeresbrisen und die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zugutekommen. Der durchschnittliche Jahresniederschlag zwischen 2016 und 2021 liegt bei 388 mm.

**Weinlese:** September

**Rote Trauben:** Frappato und Nero d'Avola.

## FRAPPATO

Sie gehört zu den antiksten Sorten Siziliens, sie liebt das milde und trockene Klima, das dieses Gebiet kennzeichnet. Sie bringt Weine mit einem duftenden Bouquet mit fruchtigen und floralen Noten hervor. Mit einem mittleren Korpus und delikatem Tannin sind sie im Geschmack extrem angenehm.

## NERO D'AVOLA

Königin der sizilianischen Rebsorten mit roten Trauben. In der Gegend von Vittoria bringt sie duftende Weine mit fruchtigen und würzigen Noten hervor. Weine mit Persönlichkeit, frisch und saftig, mit besonders feinen Tanninen.



## *Cerasuolo di Vittoria Dcog*

Einziges DOCG auf Sizilien

Der Cerasuolo di Vittoria Dcog ist ein Rotwein, der aus Weinbergen erhalten wird, deren Sorten wie folgt proportional verteilt sind: Zwischen 50% und 70% **Nero d'Avola** und zwischen 30% und 50% **Frappato**. Die Kombination der zwei Rebsorten verleiht dem Wein ein harmonisches Gleichgewicht mit **großartiger Feinheit**. Der Cerasuolo di Vittoria Dcog wird durch seine Farbe gekennzeichnet, von Kirschrot bis Veilchenblau. Im Duft überwiegen intensive **florale und fruchtige Noten**, im Geschmack ist er vollmundig, **weich** und **harmonisch**.



Ein Etikett mit intensiven Farben, die an rote Pflaumen und Lavendel erinnern. Eine Frau, die "**Contesa dei Venti**", schaut in die Ferne und spielt sanft mit dem Wind. Der Name dieses Weins inspiriert sich an der angenehmen Brise, die im Gebiet von Vittoria konstant tags und nachts zwischen den Nero d'Avola-Trauben weht. Ein leichter Wind, der aus dem Dialog zwischen dem Meer und den hybläischen Bergen entsteht.





Ein duftender Frappato mit großartiger Frische

## Bell'Assai

FRAPPATO VITTORIA DOC

**Trauben:** Frappato.

**Ausbau:** 4 Monate im Tank, mindestens 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisch und duftend, mit Noten von Veilchen und Rose in Kombination mit Noten von Himbeere und Erdbeere.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.

Ein eleganter Nero d'Avola mit einer faszinierenden Persönlichkeit

## Contesa dei Venti

VITTORIA DOC NERO D'AVOLA

**Trauben:** Nero d'Avola.

**Ausbau:** 8 Monate im Tank, mindestens 7 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** intensives Bouquet von roten Früchten (Pflaume) und Lavendelblüten. Elegant und harmonisch.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.

Ein raffinierter Cerasuolo mit floralem Charakter

## Floramundi

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

**Trauben:** Nero d'Avola, Frappato.

**Ausbau:** 8 Monate im Tank, mindestens 7 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** intensive, fruchtige Aromen (Amarena und Blaubeere), delikate balsamische und würzige Noten. Frisch und harmonisch, mit feinem Tannin.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.



## *Das Weingut des Ätnas*

**Auf dem höchsten aktiven  
Vulkan Europas**

Donnafugata hat die Nordseite des Ätnas für die Produktionen von vulkanischen und mediterranen Bergweinen ausgewählt. Die Weinbaulandschaft auf dem Ätna wird durch Terrassierungen und **Trockenmauern aus Lavastein** (UNESCO-Weltkulturerbe) gekennzeichnet.

Der Anbau erfolgt traditionell nach der **Alberello Etno**-Methode und teilweise nach Spalierer-

ziehung mit Kordon-Schnitt. Die Weinstöcke können über 80 Jahre alt sein. Die Interaktion zwischen Böden, Mikroklima und Rebsorte, die von dem Menschen geschickt gesteuert wird, verleiht den hier produzierten Trauben und den Weinen, die sich durch Mineralität und Eleganz auszeichnen, einzigartige Eigenschaften. Donnafugata unterzieht seine Trauben der Weinbereitung in

der Kellerei von Randazzo, in der Gegend Statella, eine im Zeichen der Nachhaltigkeit restaurierten Produktionsstätte inmitten des **Regionalparks Parco dell'Etna**.



# Das Gebiet und die autochthonen Rebsorten



**Produktionsgebiet:** Ostsizilien, Nordseite des Ätnas.

**Höhe:** 700-750 m ü.d.M.

**Orographie:** Vorwiegend an Hängen angelegte Terrassierungen.

**Böden:** Vulkansand. Die auf Terrassierungen bestellten Weinberge bringen Trauben mit großartiger, aromatischer Frische und einzigartiger Persönlichkeit hervor.

**Klima:** Kontinentalklima aufgrund der Höhe, in Kombination mit der sizilianischen Sonne. Kalte Temperaturen mit Regen und Schnee im Herbst und Winter, milde Temperaturen im Frühjahr und beachtliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im Sommer. Der durchschnittliche Jahresniederschlag zwischen 2007 und 2021 liegt bei 801 mm.

**Weinlese:** Von der zweiten Septemberhälfte bis Oktober.

**Helle Trauben:** Carricante.

**Rote Trauben:** Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

## CARRICANTE

Antike Rebsorte mit hellen Trauben, die an den Hängen des Ätnas angebaut wird. Sie bringt elegante Weißweine mit deutlicher Mineralität und einem würzigen Abgang hervor. Sie haben eine gute Struktur und Langlebigkeit und eignen sich zum Ausbau in Stahl und dann in Holz.

## NERELLO MASCALESE

Es ist die wichtigste Rebsorte mit dunklen Trauben des Ätnas. Sie bringt Weine mit großartiger Eleganz hervor, die durch ein zartes Rubinrot gekennzeichnet sind; ihr Duft wird durch ein Bouquet von kleinen roten und schwarzen Beeren, Nuancen von Unterholz sowie von balsamischen und würzigen Noten geprägt; im Geschmack bestechen sie durch die Frische, bedeutende Tannine und Mineralität.

## LEGENDE GEBIETE ÄTNA

In Randazzo:

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

In Castiglione di Sicilia:

5. Verzella
6. Marchesa
7. Crasà



## *Die schwarzen Lavazungen*

### Impressionen des Ätnas

Bei seinen Ausbrüchen produziert der Ätna „Lavazungen“, Lavaansammlungen, die durch lange physikalisch-chemische Prozesse den **sandigen Böden** Leben verleihen. Jede Lavazunge bestimmt eine besondere Zusammensetzung der Böden: Eine Charakteristik, die den Wein in einem Mikro-Gebiet einzigartig macht. Die zwei Cru-Weine, **Fragore** Contrada Montelaguardia und **Contrada Marchesa** Etna Rosso Doc, haben ihre Wurzeln in sehr alten Lavaströmen.





**Die Cru-Weinikone mit vulkanischer Eleganz**

## Etna Rosso Doc Contrada Marchesa

**Trauben:** Nerello Mascalese.

**Cru-Wein:** der Weinberg mit circa 2 Hektar auf 750 m ü.d.M., mit Weinstöcken, die älter als 80 Jahre sind, ist in ein natürliches Amphitheater eingebettet, umgeben von tausendjährigen Lavazungen mit geringer Vegetation („kahl“), die die Temperaturschwankungen verschärfen. Im Vergleich zu dem Bezirk Contrada Montelaguardia sind im Durchschnitt die Temperaturen niedriger und die Reifung erfolgt später.

**Ausbau:** 14 Monate in Barriquefässern und mindestens 18 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** elegantes, fruchtiges Bouquet (Himbeere) und Kräuter (Thymian) mit floralen Nuancen (Veilchen) und einer delikaten balsamischen Note. Im Geschmack bietet er ein großartiges Gleichgewicht von Frische und Struktur. Die feine Tanninstruktur betont die vulkanische Eleganz.

**Konsumanlässe:** ein Cru für Weinliebhaber und Sammler auf der Suche nach einzigartigen Empfindungen. Ein Rotwein besonderer Eleganz, der besondere Anlässe begleitet.

**Kollektion:** Weinikonen.



**Die Cru-Weinikone mit vulkanischer Energie**

## Fragore

ETNA ROSSO DOC  
CONTRADA MONTELAGUARDIA

**Trauben:** Nerello Mascalese

**Cru-Wein:** die Weinstöcke von Montelaguardia, etwas mehr als 4 Hektar auf 730 m ü.d.M., wurzeln auf Lavaströmen, die auf die Jahre 1614-1624 zurückgehen und von dem umliegenden Wald profitieren, der alle ungünstigen Witterungsverhältnisse abdämpft. Im Vergleich zu Contrada Marchesa sind die Temperaturen milder und die Trauben werden früher reif.

**Merkmale:** 14 Monate in Barriquefässern und mindestens 18 Monate in der Flasche.

**Konsumanlässe:** ein Cru-Wein für alle, die Weine mit großartiger Energie schätzen. Ein hochwertiges Geschenk für Sammler, die auf der Suche nach langlebigen Weinen sind. Ein Rotwein mit großer Komplexität und Persistenz, ideal geeignet auch als Meditationswein.

**Kollektion:** Weinikonen.



**Ein Rotwein mit  
überraschender, vulkanischer  
Persönlichkeit**

## Sul Vulcano

ETNA ROSSO DOC

**Trauben:** Nerello Mascalese und eine kleine Menge Nerello Cappuccio.

**Ausbau:** 14 Monate teilweise im Tank und teilweise in Barriquefässern und mindestens 7 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** elegant mit Noten von rotem Obst und delikaten, würzigen Noten. Weich, einnehmend und persistent.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.



Ein duftender und sehr angenehmer Rotwein

## Dea Vulcano

ETNA ROSSO DOC

**Trauben:** Nerello Mascalese und eine kleine Menge Nerello Cappuccio.

**Ausbau:** 14 Monate, teilweise im Tank und teilweise in Barriquefässern und mindestens 10 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** frisch und duftend, mit Noten von rotem Obst, Veilchen und schwarzem Pfeffer.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.

Ein raffinierter und faszinierender Roséwein

## Sul Vulcano

ETNA ROSÉ DOC

**Trauben:** Nerello Mascalese.

**Ausbau:** 3 Monate in Stahl und 3 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** delikate florale Noten (Glyzine), fruchtige Noten von Pflaume und rosa Grapefruit. Er besticht durch die Frische und raffinierte Mineralität.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.

Ein Carricante mit großartiger, mineralischer Eleganz

## Sul Vulcano

ETNA BIANCO DOC

**Trauben:** Carricante.

**Ausbau:** 10 Monate teilweise in Barriquefässern und teilweise im Tank, mindestens 9 Monate in der Flasche.

**Merkmale:** raffiniertes Bouquet mit Zitrusfrüchten, mediterranen Kräutern und Feuerstein. Frisch und würzig, er besticht durch Eleganz und Komplexität.

**Kollektion:** Impressionen eines Gebiets.



Eleganter Verschnitt aus vier traditionellen Olivensorten

## Milleanni

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

**Sorten:** Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola und Piciduddara.

**Extraktion:** Kaltextraktion mit „Gramolatura“ (Mischung des Olivenbreis zur Trennung des Öls) in kontrollierter Atmosphäre.

**Merkmale:** faszinierendes Bouquet mit Nuancen von Kräutern und Artischocke. Von guter Struktur.

**Kollektion:** Mehr als nur Wein.  
92

Eine kleine, prestigeträchtige Produktion aus dem Weingut Vittoria

## Tonda Iblea

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

**Sorten:** Tonda Iblea.

**Extraktion:** Kaltextraktion mit „Gramolatura“ (Mischung des Olivenbreis zur Trennung des Öls) in kontrollierter Atmosphäre.

**Merkmale:** intensiv fruchtig mit deutlichen Anklänge von grüner Tomate und delikaten Noten von frischen aromatischen Kräutern und Artischocke.

**Kollektion:** Mehr als nur Wein.

Kräftig und harmonisch, ein sortenreines Olivenöl vom Ätna

## Nocellara Etnea

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

**Sorte:** Nocellara Etnea.

**Extraktion:** Kaltextraktion mit „Gramolatura“ (Mischung des Olivenbreis zur Trennung des Öls) in kontrollierter Atmosphäre.

**Merkmale:** mittel-fruchtiges Bouquet. Das Gleichgewicht zwischen bitter und scharf macht dieses Öl besonders angenehm im Geschmack.

**Kollektion:** Mehr als nur Wein.

Delikat und leicht fruchtig, ein sortenreines Olivenöl von Pantelleria

## Biancolilla

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

**Sorte:** Biancolilla.

**Extraktion:** Kaltextraktion mit „Gramolatura“ (Mischung des Olivenbreis zur Trennung des Öls) in kontrollierter Atmosphäre.

**Merkmale:** leicht fruchtiges Bouquet mit Noten von gerippter Tomate, Kräutern, Rosmarin und Thymian.

**Kollektion:** Mehr als nur Wein.



Weich und sehr fein

## Grappa Mille e una Notte

**Typologie:** in kleinen Eichenfässern gereifter Grappa.

**Trester:** aus hochwertigen roten Trauben des Mille e una Notte.

**Alkoholgehalt:** 42% vol.

**Merkmale:** umfangreicher und schmeichelnder Grappa, mit Noten von Trockenobst, Kompott und in Sirup eingelegtem Obst, die sich mit Noten von Honig und Vanille abwechseln. Ideal zu Zartbitterschokolade und geröstetem Obst.

**Kollektion:** Mehr als nur Wein.

Eine außergewöhnliche, aromatische Vielfalt

## Grappa Ben Ryé

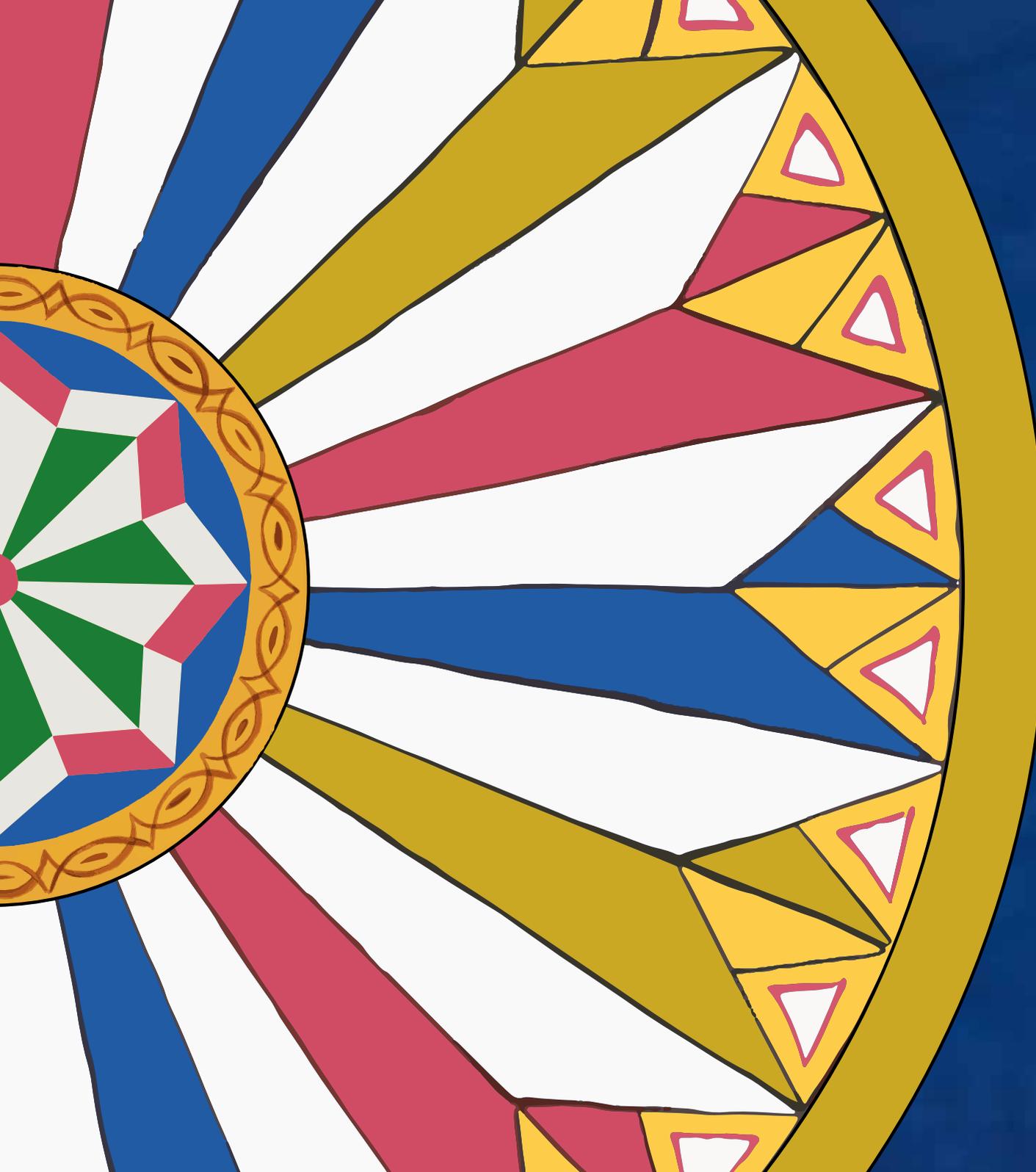
**Typologie:** in kleinen Eichenfässern gereifter Grappa.

**Trester:** aus hochwertigen Zibibbo-Trauben des Ben Ryé.

**Alkoholgehalt:** 42% vol.

**Merkmale:** bouquet mit Zitrusnoten von frischem und kandiertem Obst auf einem delikaten Duft von Vanille. Ideal zu Trockengebäck, gereiften und würzigen Käsesorten.

**Kollektion:** Mehr als nur Wein.



## DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

Die Leidenschaft zum Detail und die Liebe zu Sizilien sind die Kernwerte der Zusammenarbeit zwischen Dolce&Gabbana und Donnafugata, in der sich Kreativität und Handwerkskunst treffen. So entstand eine einzigartige Kollektion von Weinen, darunter der verführerische Roséwein Rosa, der faszinierende Weißwein Isolano und der elegante Rotwein Cuordilava. Nach dem Erfolg der limitierten Editionen 2016 und 2017 des Tancredi, die von Donnafugata mit Dolce& Gabbana kreiert wurden, wird mit dem Jahrgang 2018 die gesamte Produktion des prestigeträchtigen Rotweins Bestandteil der Kollektion der beiden Exzellenzen des Made in Italy.



**Tancredi**, der historische Rotwein des sizilianischen Unternehmens, wird in den Hügeln von Contessa Entellina produziert.

**Handwerkskunst, Kreativität** und **Innovation** vereinen sich in diesem prestigeträchtigen Rotwein, der an einem der Protagonisten des Romans "**Il Gattopardo**" inspiriert ist. Der leidenschaftliche und revolutionäre Charakter der Figur spiegelt sich in dem Stil des gleichnamigen Weins wider: Der Tancredi ist im Jahr 1990 aus einer für diese Ära innovativen Cuvée einer einheimischen mit einer internationalen Rebsorte, **Cabernet Sauvignon** und **Nero d'Avola**, entstanden. Diese Produktionsentscheidung hat die önologische Exzellenz Siziliens auf internationaler Ebene bekannt gemacht.

Der **Tancredi**, von intensiver rubinroter Farbe, besticht durch das fruchtige Bouquet von Pflaume und Heidelbeere, gefolgt von zartwürzigen Noten. Im Mund ist er voll und umhüllend, mit einem harmonischen und persistenten Abgang. Er überzeugt durch seine außerordentliche **mediterrane Eleganz** und Langlebigkeit.

Die **Kreativität** von Dolce&Gabbana huldigt dem „Der Leopard“ und insbesondere dem Kontrast zwischen Tradition und Moderne, den der Tancredi in sich vereint: Während das Gold, das Blau und die gewundenen Linien barocker Inspiration die Pracht der Aristokratie in ihrem Niedergang feiern, so erinnern das Rot, das Grün sowie die spitzen geometrischen Figuren an die neuen revolutionären Werte, die in Sizilien nach der Vereinigung Italiens entstehen und die den Auftakt zur Zeitgeschichte der Insel bilden.

Neben dem klassischen 750 ml-Format wird der Tancredi auch in **großen Formaten** angeboten, ideal für besondere Anlässe und für Sammler, die ihn im Laufe der Zeit genießen wollen:

Magnum, 3, 6, 12 und 18 Liter.



**Rosa** ist ein verführerischer Roséwein, dessen Name gewählt wurde, um die unverwechselbare Farbe hervorzuheben, die ihn einzigartig macht. Diese ausgewählte Produktion zeichnet sich durch eine originelle Cuvée aus zwei autochthonen Trauben aus, die zu den wichtigsten Rebsorten der Weinbautradition der Insel gehören: **Nerello Mascalese** und die **Nocera** aus außergewöhnlichen Gebieten und Weinbergen. Die Nerello-Mascalese-Trauben stammen vom Ätna, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia, und verleihen dem Wein eine Mineralität und blumige Zartheit, die auf die vulkanische Natur und das Mikroklima der Hänge des Vulkans zurückzuführen ist. Die bestechend fruchtige Komponente des Rosa stammt von Nocera, einer alten Sorte, die Donnafugata nach Jahren erfolgreicher Forschung nun im Gebiet **Contessa Entellina** anbaut.

Rosa besticht durch ein raffiniertes Bouquet aus Jasmin und Rosenblüten, angereichert mit zarten Noten von Erdbeere, Johannisbeere und Bergamotte.

Die Produktion von Rosa war ein starker Wunsch von Dolce&Gabbana, die von der unverkennbaren Farbe fasziniert waren und auf eine Weintypologie setzen wollte, welche ein steigendes Interesse unter Neugierigen und Weinliebhabern verzeichnet.

Die transparente Verpackung, die jede Flasche umhüllt, wurde speziell entworfen um den ganz besonderen Rosé-Ton hervorzuheben. Für dieses Projekt kümmerte sich Dolce&Gabbana um die koordinierte Image-Pflege: Die umgehend erkennbare Grafik inspiriert sich an dem ikonischen sizilianischen Karren, der die handwerkliche Verarbeitung, die Kultur und die Tradition der Insel auf der ganzen Welt repräsentiert. Neben der 750ml Flasche ist **Rosa** auch im Magnum-Format erhältlich.



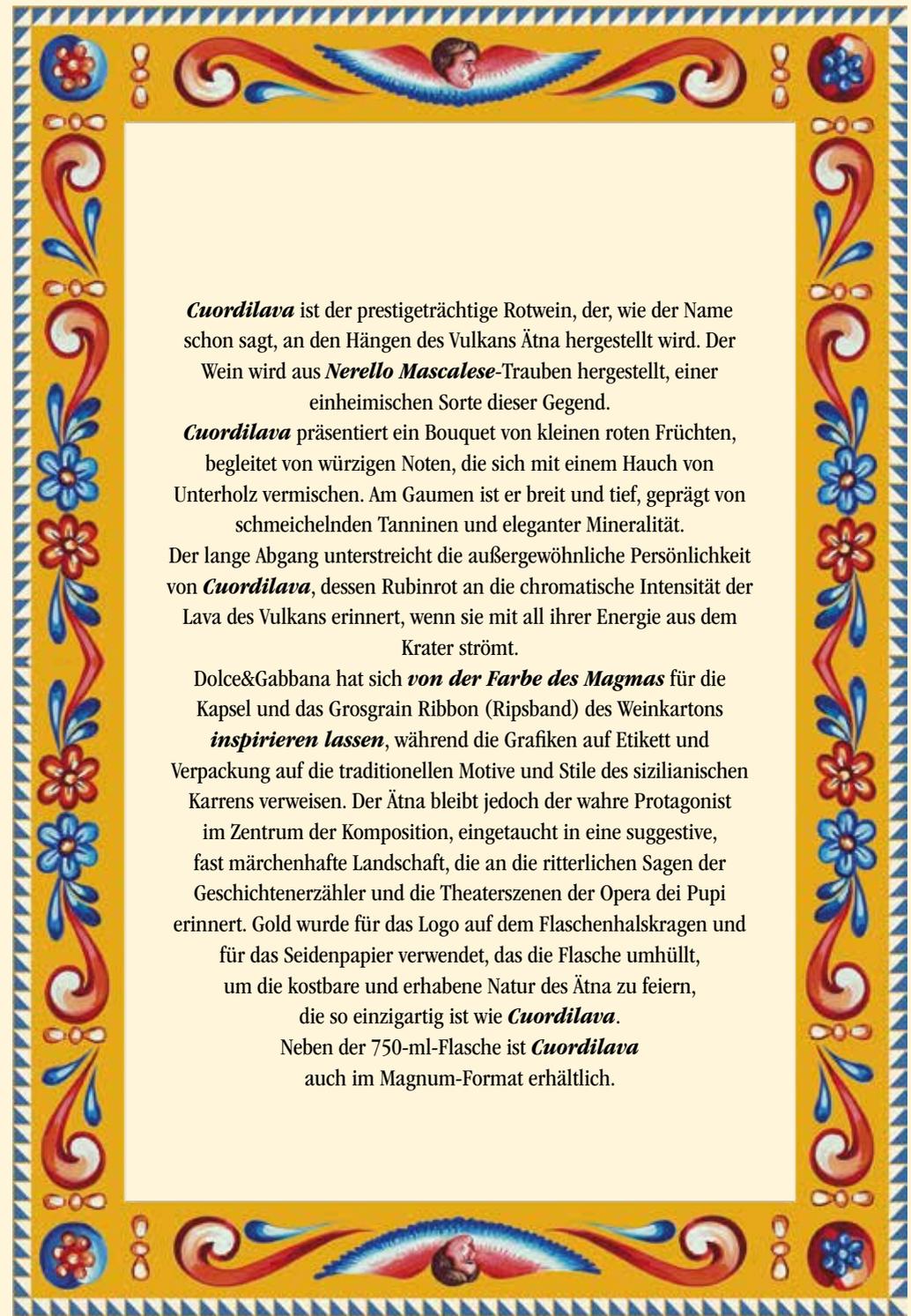
**Isolano** ist ein Weißwein von umhüllender Eleganz und außergewöhnlicher vulkanischer Mineralität. Er wird auf der Nordseite des Ätna produziert und wird aus einer sorgfältigen Auswahl von **Carricante**-Trauben gewonnen, einer autochthonen Sorte dieser Gegend. Seine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen erinnert an die Sonne Siziliens, wo der Sand ockerfarben ist und sich die Wellen des Meeres im grellen Sommerlicht auflösen scheinen.

Isolano präsentiert ein raffiniertes Bouquet mit duftenden Zitrusnoten, Nuancen von blühendem Ginster und mediterranen Kräutern. Isolano ist ein Wein von umhüllender Eleganz, der sich am Gaumen durch seine Beständigkeit und außergewöhnliche vulkanische Mineralität auszeichnet.

Das abgestimmte Image von Dolce&Gabbana unterstreicht die Farben von Sizilien sowohl in der Grafik des Etiketts und der Verpackung als auch der Kapsel und des Grossgrain Ribbon (Ripsband): die typischen Motive und geometrischen Formen der sizilianischen Karren, in denen Rot, Grün, Blau und Gelb dominieren.

In der Mitte steht der rauchende Ätna: Imposant und einsam in seiner majestätischen Pracht, scheint der Vulkan zwischen Erde und Himmel, zwischen Traum und Wirklichkeit zu schweben und verzaubert weiterhin mit seiner unverfälschten und authentischen sizilianischen Schönheit.

Neben der 750-ml-Flasche ist **Isolano** auch im Magnum-Format erhältlich.



***Cuordilava*** ist der prestigeträchtige Rotwein, der, wie der Name schon sagt, an den Hängen des Vulkans Ätna hergestellt wird. Der Wein wird aus ***Nerello Mascalese***-Trauben hergestellt, einer einheimischen Sorte dieser Gegend.

***Cuordilava*** präsentiert ein Bouquet von kleinen roten Früchten, begleitet von würzigen Noten, die sich mit einem Hauch von Unterholz vermischen. Am Gaumen ist er breit und tief, geprägt von schmeichelnden Tanninen und eleganter Mineralität. Der lange Abgang unterstreicht die außergewöhnliche Persönlichkeit von ***Cuordilava***, dessen Rubinrot an die chromatische Intensität der Lava des Vulkans erinnert, wenn sie mit all ihrer Energie aus dem Krater strömt.

Dolce&Gabbana hat sich ***von der Farbe des Magmas*** für die Kapsel und das Grosgrain Ribbon (Ripsband) des Weinkartons ***inspirieren lassen***, während die Grafiken auf Etikett und Verpackung auf die traditionellen Motive und Stile des sizilianischen Karrens verweisen. Der Ätna bleibt jedoch der wahre Protagonist im Zentrum der Komposition, eingetaucht in eine suggestive, fast märchenhafte Landschaft, die an die ritterlichen Sagen der Geschichtenerzähler und die Theaterszenen der Opera dei Pupi erinnert. Gold wurde für das Logo auf dem Flaschenhalskragen und für das Seidenpapier verwendet, das die Flasche umhüllt, um die kostbare und erhabene Natur des Ätna zu feiern, die so einzigartig ist wie ***Cuordilava***.

Neben der 750-ml-Flasche ist ***Cuordilava*** auch im Magnum-Format erhältlich.



# Die Kollektionen von Donnafugata

Ein Wein für jeden Wunsch



**Weinikonen**  
für den Wunsch nach Exklusivität



**Dolce&Gabbana und Donnafugata**  
für den Wunsch nach Kreativität und  
Handwerkskunst



**Vielseitig im Charakter**  
für den Wunsch nach Geselligkeit



**Frisch und charismatisch**  
für den Wunsch nach guter Laune



**Mediterrane Eleganz**  
für den Wunsch nach Faszination



**Impressionen eines Gebiets**  
für den Wunsch nach Überraschung



**Mehr als nur Wein**  
für den Wunsch nach Originalität



**Mehr als nur Wein**  
für den Wunsch nach Originalität



## *Begegnung mit Donnafugata*

**Eine Erfahrung, die man  
nicht verpassen sollte**

Donnafugata öffnet seine Kellereien den Weinliebhabern aus der ganzen Welt, um die Kultur des Weins zu teilen und zu verbreiten. Ein erfahrenes Team empfängt die Gäste und begleitet sie bei der Besichtigung in kleinen Gruppen, um die Weinberge, die Produktionstechniken und Weine zu entdecken. Die Besucher können sich auch für Sinnestouren entscheiden, die die Verkostung der Weine mit gastronomischen Spezialitäten kombinieren. Zwei jährliche **Events** dürfen auf keinen Fall verpasst werden: **Cantine Aperte** am letzten Sonntag im Mai und **Calici di Stelle** am 10. August. Einzigartige Anlässe, um die Kellereien in einer festlichen und entspannten Atmosphäre zu erleben.



## Besuch bei Donnafugata

In den schönsten  
Ecken Siziliens



[visit.donnafugata.it](http://visit.donnafugata.it)

Info & booking online

Donnafugata empfängt mit Begeisterung die Weinliebhaber auf ihren Weingütern. **Eine einzigartige Erfahrung**, die das ganze Jahr in den historischen Kellereien von **Marsala**, in denen von Randazzo auf der Nordseite des **Ätnas** und in **Vittoria** gebucht werden können. Im Sommer ist auch die Besichtigung des Guts auf der Insel **Pantelleria** möglich, wo auch der Giardino Pantesco, der der FAI gespendet wurde, besichtigt werden kann: Es handelt sich um ein antikes, unabhängiges, landwirtschaftliches Wassersystem.



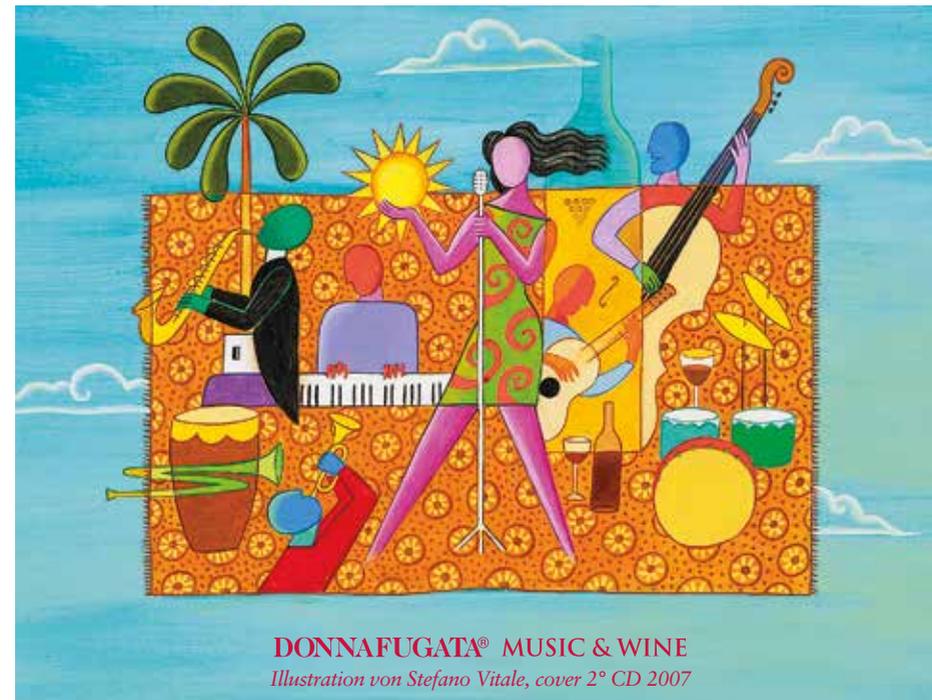
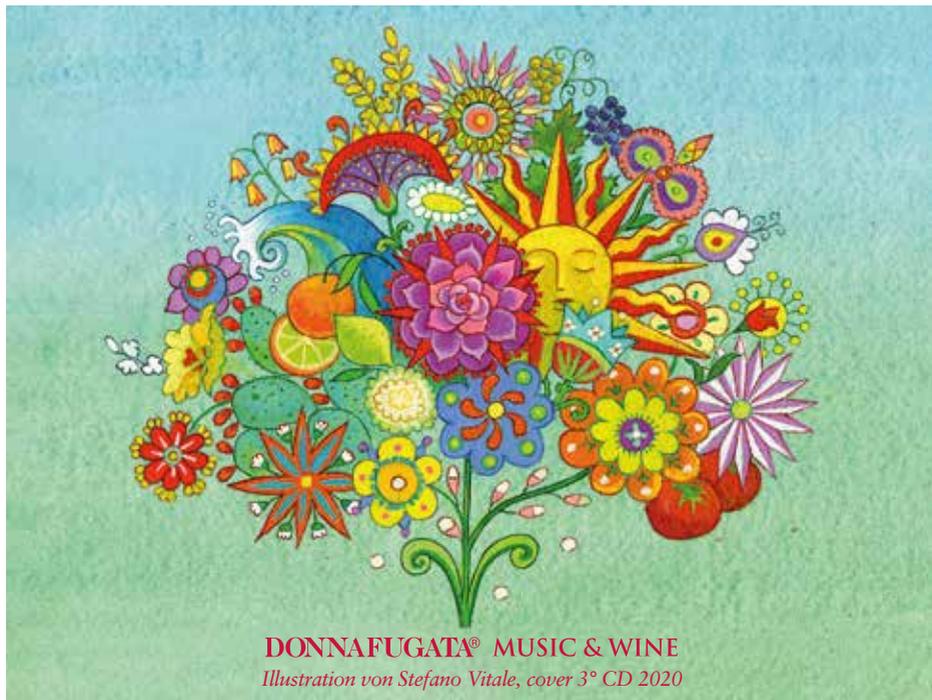


## *Donnafugata Music&Wine*

José Rallo erzählt ihre  
Weine durch den Gesang

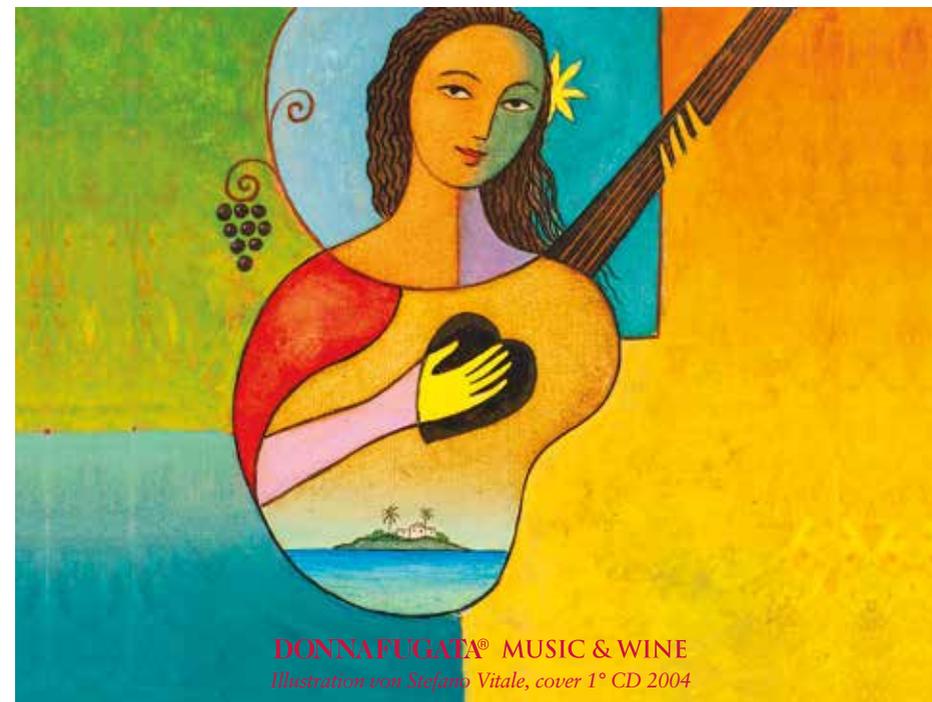
Das Projekt Donnafugata Music & Wine entsteht 2002 aus der Idee von José Rallo und ihrem Mann Vincenzo Favara, die sich beide für Jazz und brasilianische Musik interessieren. José, Produzentin und Solistin, bietet von der Bühne eine **Sinneserfahrung**, die mit jedem Wein ein Musikstück kombiniert, dessen Rhythmus die Wahrnehmungen der Verkostung begleitet. Das Konzert 2005 im **Blue Note**

von **New York** und das Konzert 2019 im **Akropolismuseum in Athen** bleiben unvergessen.



# Auf den Noten von DonnaFugata

Donnafugata Music&Wine ist jetzt auf **Spotify** und auf den wichtigsten Streaming-Plattformen, wo die Songs der **drei CDs** des Projekts angehört und Lieblingskombinationen ausgewählt werden können. Wein ist ein überraschendes Sinnesuniversum, welches in Verbindung mit Musik noch eindrucksvoller werden kann; eine unvergessliche Begegnung.



Historische Kellereien: Via S. Lipari, 18 - Marsala (TP) - Italien - Tel +39 0923 724206  
Weinberge und Kellereien: Contessa Entellina - Ätna - Marsala - Pantelleria - Vittoria  
info@donnafugata.it - www.donnafugata.it - visit.donnafugata.it  
#donnafugatatime @donnafugatawine

