

DONNAFUGATA®

Brut Rosé 2016

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir

Un rosé millesimato di notevole finezza. Un metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori fruttati (fragoline di bosco) e spezie, questo Brut Rosé è uno spumante di particolare pregio ed eleganza, frutto di un fare sartoriale.



DENOMINAZIONE: Vino Spumante Rosé Sicilia Doc

TIPOLOGIA: Brut Rosé Metodo Classico

UVE: Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI E CLIMA: altitudine 470 - 500 m s.l.m; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per Ha (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 75 -85 q.li/ha.

ANNATA: L'annata **2016** si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato leggermente sotto la media (669 mm*). La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi. *media delle precipitazioni calcolata a partire

dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve. Il 2 agosto nei vigneti più alti (470- 500 m slm) si è effettuata la raccolta delle uve di Pinot Nero, destinati alla preparazione della base spumante per la produzione del Donnafugata Brut Rosé.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15- 16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Rosé affina almeno 36 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: alcol 11,9% - pH 3,12 - Acidità totale 6,9 g/l - Zuccheri residui 6,3 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/01/2021): dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati (fragoline di bosco) e di spezie. In bocca presenta una piacevole freschezza e buona struttura, con un seducente ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

CIBO & VINO: un rosé da tutto pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con del prosciutto crudo. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

DIALOGO CON L'ARTE: una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci ed ai tanti ritratti di donna del 500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto. Abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.