

# DONNAFUGATA®

## Brut Millesimato 2016

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.

*Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, il Brut di Donnafugata si caratterizza per il bouquet fine ed intenso con fragranze di crosta di pane e frutta secca. In bocca è armonioso, con un perlage fine e persistente.*



**DENOMINAZIONE:** Vino Spumante Bianco Sicilia Doc.

**TIPOLOGIA:** Brut Metodo Classico.

**UVE:** Chardonnay e 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-alcaina (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:** La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia si è aperta il 2 di agosto con la raccolta delle uve di Pinot Nero e Chardonnay, destinati alla produzione degli spumanti metodo classico.

**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 Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

**DATI ANALITICI:** alcol 11,80% - pH 3,05 - Acidità totale 7,2 g/l - Zuccheri residui 6,5 g/l.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/09/2020)** dal colore giallo paglierino brillante, questo Millesimato 2016 offre un bouquet intenso con aromi di crosta di pane, accompagnati da nuances di frutta secca (nocciolina) e leggeri sentori agrumati (scorza di limone). In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso, dal perlage fine e persistente e dalla spiccata personalità.

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

**CIBO & VINO:** piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come per esempio bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, sfizioso con le capesante scottate e frittiture di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

**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.