

DONNAFUGATA®

Brut Rosé Millesimato 2014

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir



Un rosé millesimato di notevole finezza. Un metodo classico, da sole uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori di fragoline e lamponi, il rosé è uno spumante di particolare pregio ed eleganza, frutto di un fare sartoriale e prodotto in quantità molto limitata.

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 : altitudine 470 - 500 m s.l.m; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera 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 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm: dato poco sotto la media degli ultimi 10 anni, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini

particolarmente freschi ed equilibrati.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve. Ai primi di 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 12,14% - pH 3,16 - Acidità totale 7,4 g/l - Zuccheri residui 4,2 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/12/2018): dal colore rosa antico, questo Rosé Millesimato si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati di fragoline e lampone. In bocca combina freschezza e buona struttura, con un piacevole ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

CIBO & VINO: un rosé da pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con del prosciutto crudo San Daniele tagliato sottile. 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.