

Fragore 2016



Collezione Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica.

Fragore 2016 conquista per la sua straordinaria complessità ed eleganza vulcanica. L'Etna Rosso Cru di Donnafugata è il pregiato frutto del Nerello Mascalese di Contrada Montelaguardia. Dal bouquet ampio e profondo, presenta sentori di spezie e frutti di bosco uniti a note minerali e balsamiche. Al palato rispecchia il suo bouquet ed offre tannini importanti ed un finale di notevole persistenza.

DENOMINAZIONE: Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia.

UVE: Nerello Mascalese; un vitigno a bacca nera che in questo terroir vulcanico unico dà vita alla prestigiosa denominazione Etna.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, a Randazzo in contrada Montelaguardia i cui terreni sono il frutto delle eruzioni vulcaniche del 1614-1624. La specifica composizione chimico-fisica di queste colate è l'impronta che rende unico il Fragore.

TERRENI E CLIMA: altitudine 730 m s.l.m; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida- neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. Questa area a Nord del vulcano gode di una "sacca climatica" caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato e una densità di circa 4.500 piante per ettaro, e allevamento ad alberello con circa 6.900 piante per ettaro; resa di 45 - 50 q.li ad ettaro.

ANNATA: con un autunno ed un inverno poco piovosi, l'annata 2016 ha registrato 519 mm di pioggia, rispetto ad una media* di 799 mm che caratterizza il versante nord del Vulcano, tra Randazzo e Passopisciaro, dove Donnafugata ha i propri vigneti in 5 diverse contrade. Le minori precipitazioni non hanno comportato conseguenze; in questi terreni vulcanici, sabbiosi, l'apparato radicale è in grado di spingersi in profondità per catturare l'umidità necessaria. L'estate non ha avuto picchi di caldo eccessivi; alcune piogge di fine agosto hanno certamente

giovato. La maturazione delle uve è stata lenta e regolare, grazie anche alle miti temperature di molte giornate tra settembre ed ottobre. Ottima dal punto di vista qualitativo, l'annata 2016 ha dato vini morbidi e dai profumi intensi, vini di particolare finezza ed armonia. (*ANNATA AGRARIA: per l'Etna/Randazzo si considera dall'1 novembre al 31 ottobre; PRECIPITAZIONI: sono rilevate dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, e la loro media è calcolata a Randazzo dal 2007.)

VENDEMMIA: attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; il Nerello Mascalese destinato alla produzione di Fragore 2016 è stato raccolto tra il 10 ed il 14 ottobre.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 14,40 % vol. - acidità totale 5,7g/l. - pH 3,55.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal color rosso rubino chiaro, Fragore presenta un bouquet ampio e profondo con sentori speziati (tabacco dolce e noce moscata) e floreali (viola) seguiti da note di frutti di bosco (ribes) che si fondono con sfumature balsamiche e minerali (pietra focaia). Al palato offre una straordinaria complessità ed eleganza caratterizzata da spiccata mineralità e tannini importanti; il finale è di notevole persistenza.

LONGEVITA': oltre 10 anni

CIBO&VINO: ideale con legumi, funghi e carni saporite. In omaggio alla cucina a stelle e strisce, è da provare con il tacchino o con le costole al barbecue; tra i piatti della cucina asiatica, si abbina molto bene con l'anatra alla pechinese e con gli stufati di manzo e maiale. Da servire a 18 °C.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Fare un regalo di prestigio.

DIALOGO CON L'ARTE: Donnafugata è sempre proiettata verso il futuro, come un oggetto lanciato nello spazio, attirato da gravità invisibili. L'illustratore Stefano Vitale cattura perfettamente questo moto perpetuo nell'ultima illustrazione da lui realizzata per l'etichetta di Fragore. Donnafugata continua la sua corsa verso gli angoli più remoti della Sicilia: ad est fino a Vittoria e poi su fino alla punta più alta dell'isola, sul Vulcano Etna.

PRIMA ANNATA: 2016.