

## Fragore 2018

**Collezione Vini Icona:** grandi etichette dalla personalità unica.



**L'Etna Rosso Cru di Donnafugata è il pregiato frutto del Nerello Mascalese di Contrada Montelaguardia. Dal bouquet ampio e profondo, presenta sentori di frutti di bosco, balsamici e minerali. Per complessità, struttura e persistenza, Fragore è un'icona di energia vulcanica.**

**DENOMINAZIONE:** Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia.

**UVE:** Nerello Mascalese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, in contrada Montelaguardia nel territorio del comune di Randazzo.

**TERRENI E CLIMA:** i terreni di Montelaguardia si trovano a 730 m. sul mare e sono il frutto delle eruzioni vulcaniche del 1614-1624; 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 è caratterizzata da precipitazioni inferiori agli altri versanti dell'Etna; le estati sono fresche, caratterizzate da buone escursioni termiche tra giorno e notte. Il bosco circostante Montelaguardia mitiga le avversità climatiche; questi vigneti godono così di temperature più miti che favoriscono la maturazione fenolica e la produzione di uve con tannini importanti e ben polimerizzati. La specifica composizione chimico-fisica dei terreni ed il particolare microclima sono l'impronta di Montelaguardia che Donnafugata interpreta – in vigna ed in cantina – dando vita ad un *cru* dalla personalità unica.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato e una densità di circa 4.500 piante per ettaro, e allevamento ad alberello etneo con piante di oltre 70 anni e una densità di circa 6.500 piante per ettaro; resa media di 45 - 50 q.li ad ettaro.

**ANNATA:** sull'Etna quella del 2018 è stata più fresca e piovosa (946mm) rispetto alla media\* (801mm) del territorio; si sono avute piogge anche in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, le piogge

tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. I vini rossi si presentano molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato. *\*media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilavate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

**VENDEMMIA:** attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Montelaguardia il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 5/10 e l'8/10.

**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 18 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,93 % vol. - acidità totale 6,2 g/l. - pH 3,47.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (31/01/2021):** dal color rosso rubino, Fragore presenta un bouquet ampio e profondo con note di mora selvatica e sottobosco che si fondono con sfumature balsamiche, minerali (pietra focaia) e di tabacco. Per la complessità e per la struttura dai tannini importanti, insieme alla notevole persistenza, questo *cru* di Contrada Montelaguardia è un'autentica espressione di energia vulcanica.

**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.