

DONNAFUGATA®

Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2017



Collezione Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica.

Dal color rosso rubino chiaro, il cru Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un elegante bouquet dai sentori di piccoli frutti rossi, note speziate e di sottobosco. In bocca si distingue per il grande equilibrio e la fine tessitura tannica che ne allunga la persistenza. Una nobile interpretazione del Nerello Mascalese da una delle contrade più vocate dell'Etna con solo 6.500 bottiglie prodotte.

DENOMINAZIONE: Etna Rosso Doc Contrada Marchesa.

UVE: Nerello Mascalese

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, a Castiglione di Sicilia in contrada Marchesa.

TERRENI E CLIMA: altitudine circa 750 m s.l.m; il suolo lavico a tessitura sabbiosa, ha un pH subacido-neutro, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una notevole espansione dell'apparato radicale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori agli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte. Per la sua esposizione Contrada Marchesa è ben soleggiata e ventilata.

VIGNETO: circa 2 ettari; allevamento in parte ad alberello con piante che superano gli 80 anni di età ed in parte a contropalliera con potatura a cordone speronato. La densità media è di circa 5.000 piante per ettaro; la resa produttiva è di circa 50 q.li ad ettaro

ANNATA: nell'annata **2017** si sono avuti **678 mm di pioggia**, meno dei 788 mm di media* che si registra sul versante Nord dell'Etna. La neve nel mese di gennaio ha lentamente rilasciato un ulteriore apporto di acqua nel terreno. La potatura verde – effettuata tra giugno e luglio – ha favorito l'equilibrio vegeto-produttivo dando vita ad uve molto sane. Complessivamente la produzione è stata leggermente inferiore alla media aziendale con **una qualità che raggiunge punte di eccellenza:** i vini sono caratterizzati da un'estrema pulizia, freschezza ed

intensità aromatica **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; le elevate temperature estive hanno determinato un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla tradizionale epoca di maturazione delle uve in questo territorio; in particolare in contrada Marchesa il Nerello Mascalese è stato vendemmiato il 7 e 8/10.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice 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 oltre 18 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 14,10 % vol. - acidità totale 5,6g/l. - pH 3,42.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (12/05/2020): dal color rosso rubino chiaro, l'Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un fragrante bouquet dai sentori di piccoli frutti rossi, note speziate (cannella e pepe nero) e di sottobosco, seguiti da nuances balsamiche ed una delicata nota minerale. In bocca si distingue per il grande equilibrio caratterizzato da una buona freschezza e struttura. La fine tessitura tannica ne allunga la persistenza ed esalta l'eleganza di questo cru.

LONGEVITA': oltre 10 anni.

CIBO&VINO ottimo con risotti, carni e selvaggina. Da provare anche con zuppe di legumi o verdure delicatamente speziate. Da servire in calici di ampia grandezza 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: la protagonista dell'etichetta ideata dall'illustratore Stefano Vitale, è carica di fascino e mistero. Una dea-vulcano dal volto aristocratico, adornato da gioielli preziosi: fiori e frutti che rispecchiano il prestigio di questa zona così vocata. L'etichetta raffigura inoltre il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e le sue vigne inframmezzate da ceneri vulcaniche.

PRIMA ANNATA: 2017.