

DONNAFUGATA®

Brut Rosé 2017

Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata



Un rosé millesimato di notevole finezza. Un metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori fruttati e speziati, questo Brut Rosé è uno spumante di particolare pregio ed eleganza, frutto di un fare sartoriale.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale.

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Rosé Sicilia Doc.

TIPOLOGIA: Brut Rosé Metodo Classico.

UVE: Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA: altitudine 470 - 500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (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 ettaro (2,5 m x 0,9 m) e rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA: nell'annata 2017 si sono registrati 555 mm di pioggia, un dato che si colloca un poco sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le temperature, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. In questo periodo dell'estate, le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte

hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Si è registrato un calo quantitativo di circa il 15% rispetto alla media aziendale; grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, dal punto di vista qualitativo, l'annata 2017 ha dato vini di grande finezza. **media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata 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: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, nella prima decade di agosto nei vigneti più alti (470- 500 m slm).

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 11,97%; pH 3,05; acidità totale 7,4 g/l; zuccheri residui 6,0 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/2/2022): dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati (pompelmo rosa) e di spezie. In bocca presenta una piacevole freschezza e buona struttura, con un seducente ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

CIBO & VINO: un rosé da tutto pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con del prosciutto crudo. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

COLLEZIONE *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir. **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.

PRIMA ANNATA: 2012.