



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Con Fragore sull'Etna: il vino icona di Donnafugata.

Il nuovo cru prodotto a Randazzo, in contrada Montelaguardia, è un vino icona che si accosta al *Mille e una Notte* di Contessa Entellina e al *Ben Ryé* di Pantelleria.



Debutta al Vinality di Verona *Fragore*, l'ultimo rosso nato a Donnafugata da uve Nerello Mascalese di Contrada Montelaguardia a Randazzo. Frutto della vendemmia 2016, per Donnafugata *Fragore* è un nuovo vino icona dell'Etna dove l'azienda è arrivata per esprimerne il potenziale straordinario, esattamente come è avvenuto in altre aree vitivinicole di pregio della Sicilia: con il *Mille e Una Notte* a Contessa Entellina ed il *Ben Ryé* a Pantelleria.

I vigneti di Montelaguardia, poco più di 4 ettari, si trovano a **750 metri sul livello del mare**. In questa contrada la composizione del terreno è il frutto delle colate laviche avvenute tra il '500 ed il '600; l'interazione tra questi **terreni, il loro microclima e le vigne anche di 70 e più anni**, rendono irripetibili ed eccezionali le caratteristiche dell'uva qui prodotta e del vino che ne deriva.

Un **terroir di particolare fascino e pregio pedo-climatico**: da una parte "a Muntagna", l'Etna, dall'altra i Monti Nebrodi che in parte fanno da barriera alle correnti foriere di pioggia in arrivo da nord; a Randazzo si crea così una sorta di "sacca climatica" caratterizzata da precipitazioni inferiori rispetto agli altri versanti del vulcano.

L'area dove nasce il *Fragore* gode quindi dei vantaggi dell'altitudine caratterizzata da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto in estate, e i frequenti venti di Tramontana: sono queste le premesse che favoriscono la produzione di uve di grande finezza aromatica.

"Nel 2016 il Nerello Mascalese di Montelaguardia lo abbiamo raccolto in pochi giorni – afferma **Antonio Rallo** di Donnafugata –; erano uve bellissime quelle che abbiamo vinificato nella nostra cantina di Randazzo, ricche di polifenoli ben maturi che ci hanno dato una struttura di elevata qualità". Ed infatti *Fragore* è un vino che presenta un bouquet ampio e profondo, di **eleganza e personalità vulcanica**; nitidissime sono le note fruttate così come quelle floreali, speziate e balsamiche, al palato integrate e sorrette da tannini importanti e di notevole persistenza. "In poche altre regioni del mondo – conclude Antonio Rallo – si può raggiungere una tale complessità, in grado di evolvere nel tempo."

La veste di *Fragore* richiama l'immaginario di Donnafugata e la forza della natura che crea e trasforma. "Siamo sempre stati proiettati verso il futuro – dichiara **José Rallo** di Donnafugata – sin da quando i nostri genitori Giacomo e Gabriella hanno dato vita all'azienda di famiglia. E l'**etichetta di Fragore** – che abbiamo voluto anche comunicare attraverso una [splendida animazione video](#) – è una metafora del nostro impegno che dalla Sicilia occidentale ci ha portato poi ad est, a Vittoria e sull'Etna; l'illustratore Stefano Vitale cattura questo moto perpetuo come quello di un oggetto nello spazio, attratto da gravità invisibili, e lo restituisce con le sembianze di una donna fiammeggiante, il cui fragore annuncia l'energia del vulcano. Un'etichetta unica, come l'anima di questo vino."

Di **Fragore 2016** sono state prodotte poco più di 15.000 bottiglie destinate a ristoranti ed enoteche; sugli scaffali, da pochi mesi, a 54-56 euro a bottiglia. *Fragore* si può acquistare a **Milano** da Enoclub, Enoteca Grossi, Vini e Sapori, Incontri Divini; a **Genova** alla Vinoteca Sola; a **Trento** all'Enoteca Grado 12; ad **Udine** all'Enoteca ACER; a **Verona** all'Alcova del Frate; a **Roma** all'Enoteca Achilli, da Castroni e all'Enoteca Bompreszi; a **Napoli** all'Horeca Company; a **Catania** presso Enoteca Doc Caffè del Duomo, Centro Vino e Liquori, La Dispensa del Gattopardo, Enoteca Bonaccorso, Antiche Delizie; a **Palermo** presso Enoteca Vino Veritas, il Contalित्रo.

Marsala, 5 aprile 2019

Ufficio Stampa: Nando Calaciura calaciura@granviasc.it cell. 338 3229837

Pubbliche Relazioni: Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724226