



DONNAFUGATA®

Il Nero d'Avola secondo Donnafugata

Sherazade, Sedara e Mille e una Notte: i tre rossi aziendali che interpretano in modo autentico il vitigno principe dell'enologia siciliana

Il Nero d'Avola rappresenta la varietà autoctona a bacca rossa più importante e diffusa di tutta la Sicilia: vitigno nobile, di grande personalità a Donnafugata, nella Tenuta di Contessa Entellina viene coltivato in 4 diverse contrade che si differenziano per suolo, altitudine, esposizione. Da una profonda conoscenza dell'interazione tra questi fattori e il Nero d'Avola unita ad una sapiente conduzione del vigneto e delle vinificazioni nascono Sherazade, Sedara e Mille e una Notte, i tre vini rossi di Donnafugata che interpretano in modo eclettico ed autentico questa varietà: vini molto diversi tra loro, che presentano però l'inconfondibile impronta del vitigno e del territorio.

Sherazade (Nero d'Avola in purezza): Interpretazione fresca e fruttata del Nero d'Avola, di cui esalta le note varietali di frutta rossa (ribes, amarena e piccoli frutti di bosco) e quelle balsamiche. Per la sua produzione si utilizzano le uve provenienti da vitigni più giovani, con rese per ettaro di 75 quintali per ettaro, vinificate con rimontaggi, e fermentate a temperature più basse (24°-25°C per 8 giorni). L'affinamento è fatto per 3 mesi in acciaio, per preservare al meglio la fragranza del frutto. Il risultato è un vino rosso rubino, dalla struttura carezzevole, che può essere bevuto anche leggermente freddo (15°C): un perfetto vino da aperitivo, oppure per una cena informale con gli amici che si abbina a piatti di pasta al sugo di pomodoro, pesce al forno, salumi e formaggi poco stagionati, da provare anche con la pizza.

Sedara (Nero d'Avola, vitigno prevalente, in blend con una selezione di altre uve): un rosso di intrigante spessore olfattivo e gustativo, dalla buona struttura e persistenza. Si esprime al naso con intense note di frutta rossa, su fondo di spezie e note minerali. Per la produzione del Sedara si selezionano uve caratterizzate da un buon equilibrio tra frutto e struttura: queste vengono poi vinificate con un sistema di rimontaggio che, abbinato ad una corretta gestione della temperatura in fase di fermentazione (24°-25°C per 10 giorni), permette una delicata estrazione della struttura tannica preservando le note varietali. Segue poi un affinamento di 9 mesi in vasche di cemento, che permette di affinare il tannino, senza intaccare gli aromi primari del vino. Si ottiene così un rosso piacevole, dalla bocca fresca e lunga, con tannini morbidi: un vino versatile negli abbinamenti, da godere a tutto pasto. Perfetto per tutti i giorni, lo consigliamo anche per occasioni conviviali, come una festa tra amici o un barbecue, è ideale per accompagnare primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse.

Mille e una Notte (Nero d'Avola e piccole percentuali di altre varietà): Nobile espressione del Nero d'Avola, portabandiera dei rossi di Donnafugata, per la sua produzione si utilizzano le migliori uve aziendali, provenienti da vigneti più vecchi con una resa per ettaro che non supera i 50 quintali ad ettaro: uve che sintetizzano al meglio il potenziale del Nero d'Avola ricche di frutto e struttura. Vinificate in vasche con pistone follatore, e fermentate a temperature più alte (26-30°C per circa 12 giorni), per una maggiore estrazione delle componenti nobili. Il lungo affinamento successivo (16 mesi in barriques di rovere francese e oltre 2 anni in bottiglia) dà vita ad un rosso dalla grande struttura e complessità, intenso ed elegante, con un bouquet avvolgente dove i sentori fruttati, dolci e maturi, si uniscono a note balsamiche, di tabacco e cacao. Un vino di grande longevità, adatto alle occasioni più eleganti e formali: si abbina perfettamente a piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce o con cioccolato extra fondente al peperoncino.

Ferdinando Calaciura – Press Office Italy
calaciura@granvino.it cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – International Press Relations Manager
pr.international@donnafugata.it cell. 334 6833083/ 0923 724263

Codice campo modificato