



DONNAFUGATA

Le COMUNICATO STAMPA

Annata 2013 a Donnafugata La vendemmia a Contessa Entellina

**Una buona annata, con punte di eccellenza,
premessa di vini armoniosi ed equilibrati".**



Contessa Entellina - L'annata 2013 si è contraddistinta per un **andamento climatico** piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca. In generale, le precipitazioni sono state più elevate del 2011 e del 2012, annate tra le meno piovose degli ultimi anni. Dal 1 ottobre 2012 al 1 Ottobre 2013, le precipitazioni hanno raggiunto 767,8 mm, valore superiore alla media degli ultimi 10 anni (660 mm, fonte "Regione Siciliana – SIAS – Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano").

*"Quella del 2013 è stata un'ottima annata. Abbiamo avuto un inverno mite, con buona piovosità, a cui è seguita una primavera fresca, ventilata - spiega **Antonio Rallo**, titolare di Donnafugata e responsabile produzione dell'azienda -Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte. A fine agosto alcune precipitazioni e un abbassamento delle temperature hanno permesso alle uve bianche di conservare integro il frutto e la freschezza, e a quelle rosse di raggiungere anche un' ottimale maturazione fenolica."*

Andamento climatico ed interventi colturali nei diversi contesti viticoli

In **primavera** (aprile-maggio) si è registrato un lieve ritardo nelle fase di germogliamento e fioritura. A **giugno** si è proceduto ad interventi di cimatura per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nelle ultime fasi della maturazione.

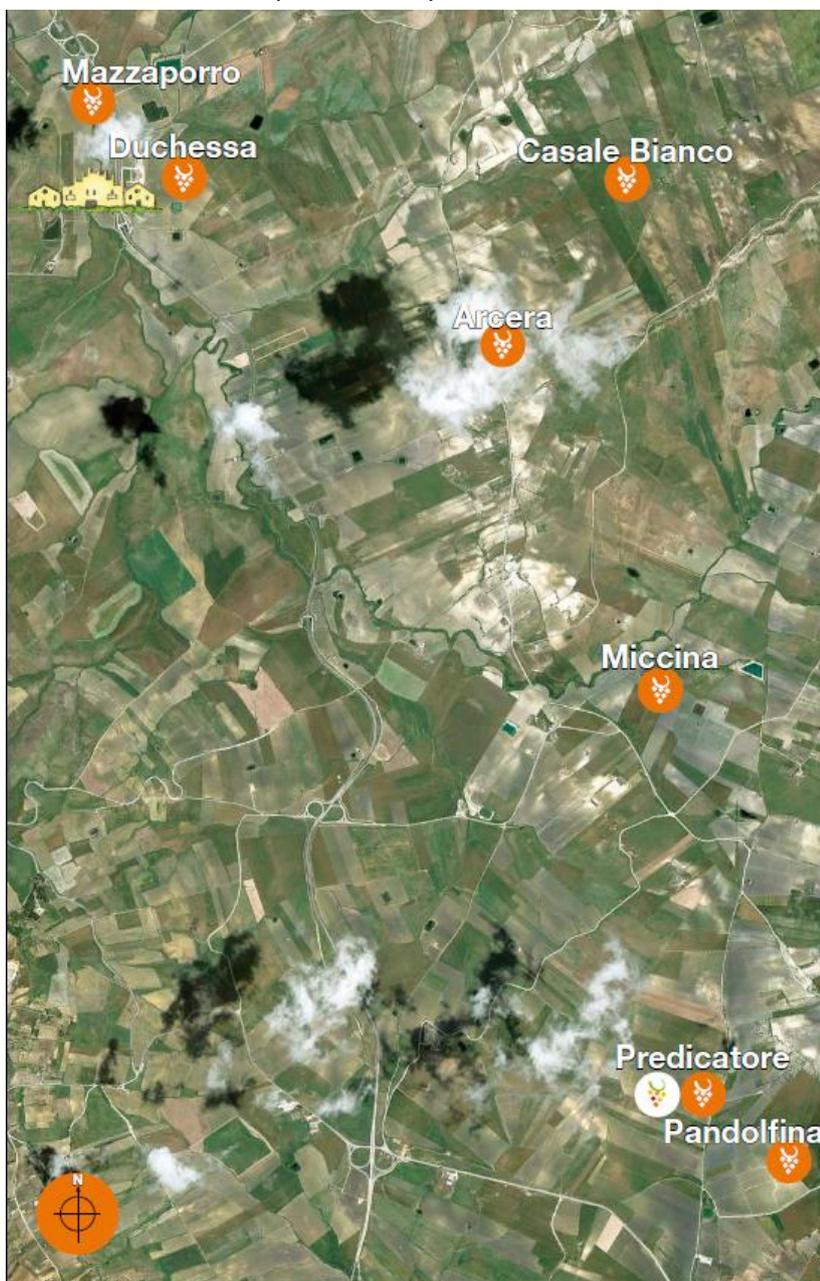
In **luglio** si è avuta l'invaiaatura delle uve e le temperature sono state entro i valori medi stagionali, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte (superiori anche ai 22° C). Dalle stime iniziali l'annata si presentava leggermente più produttiva del 2012 e si sono effettuati dei **diradamenti** dalla metà del mese, in modo da rendere la produzione in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali.

In **agosto** è cominciata la vendemmia a Contessa Entellina dove la cantina accoglie le uve che giungono dalle **10 diverse contrade** poste nel cuore della Sicilia Occidentale.



DONNAFUGATA

La **raccolta** è iniziata il 5 agosto con lo **Chardonnay** e il **Pinot Nero**, per la base spumante, nei vigneti aziendali più alti (470- 500 m) e ventilati che sono in grado di garantire un'ottima acidità alle uve destinate alla produzione del Donnafugata Brut; seguita poi il **10 di agosto** dalla **raccolta in notturna dello Chardonnay**, prima varietà a giungere a maturazione nei **territori di Duchessa e Mazzaporro**, tra i più precoci per la loro posizione. Una scelta tecnica, quella della vendemmia di notte, che consente di preservare il corredo aromatico delle uve, risparmiando il 70% di energia nel loro raffreddamento prima della pressatura.



Il mese di **agosto** si è concluso con le seguenti varietà: **Viognier** e **Sauvignon Blanc**, la cui raccolta è iniziata da Mazzaporro per terminare nelle altre contrade; tra **fine agosto** e i **primi di settembre** sono stati vendemmiati il **Merlot** ed il **Syrah** di **Casale Bianco**, i primi tra i rossi a raggiungere la maturazione, grazie anche alla riflettenza del terreno ricco di calcare, dal tipico colore bianco di questa contrada.

Segue il **Grillo** nella zona collinare fra Marsala e Salemi (contrade di Alfaraggio, Baiata e Pioppo) che, grazie alla buona ventilazione e alla discreta escursione termica tra giorno e notte, assicurano uve con una buona acidità e un grado zuccherino moderato, ottime per il SurSur, nuovo bianco di Donnafugata.

Durante la prima settimana di **settembre**, si sono raccolti l'**Ansonica**, il **Cataratto**, il **Nero D'Avola**. Nella seconda settimana del mese è stata la volta del Nero d'Avola e del **Fiano** di **Miccina**, più fresca e ventilata di Mazzaporro. Nella terza settimana si sono raccolti il **Tannat**, il **Petit Verdot**, e l'**Alicante Bouchet**. La vendemmia si è conclusa con la raccolta del **Cabernet Sauvignon**

di **Contrada Pandolfina** e dell'ultima parcella di Catarratto il 21 di Settembre. Una buona annata, con punte di eccellenza, premessa di vini armoniosi ed equilibrati".