DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Donnafugata a Pantelleria: Vendemmia 2013

Un’annata con uve sane e mature, premessa di vini armoniosi ed equilibrati.

Quella del 2013 è stata un’annata leggermente più piovosa rispetto agli anni precedenti, **con temperature in linea** alla media degli ultimi anni e forti **escursioni termiche** tra il giorno e la notte che **esaltano la carica aromatica** dello **Zibibbo**, principale varietà coltivata sull’isola.

Le differenze di temperatura hanno favorito l'equilibrio vegeto-produttivo delle piante e il trasferimento ai grappoli di quanto foto-sintetizzato dalle foglie durante il giorno.

Dal 1 ottobre 2012 al 1 ottobre 2013 le **precipitazioni** hanno raggiunto circa 506, 8 mm (fonte “Regione Siciliana – SIAS – Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano”), valore leggermente superiore rispetto agli anni passati (450 mm).

Si è registrato un andamento climatico regolare per i **principali momenti dell'annata:** il vento di primavara ha interferito in parte nella fase di germogliamento e fioritura nei mesi di aprile e maggio, mentre a luglio si è avuta una regolare invaiatura delle uve , preceduta da una cimatura nel mese di giugno per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nelle ultime fasi della maturazione.

I vigneti di Donnafugata, , rappresentano un bell'esempio di **viticoltura eroica** caratterizzata da terrazzamenti e muretti in pietra lavica a secco. I vigneti posizionati in **12 contrade** si differenziano per suolo, altitudine, esposizione, età delle piante (superiore anche ai 100 anni) ed **epoca di maturazione**. Nella cantina di Khamma **le singole partite di Zibibbo** sono **lavorate separatamente** valorizzando la **pluralità dei contesti viticoli.**

DONNAFUGATA

A Donnafugata la **vendemmia dello Zibibbo è iniziata il 17 agosto** nelle **contrade precoci di Martingana e Punta Karace** (esposte a Sud-Est ed Est e più vicine al mare), con la raccolta dei migliori grappoli destinati all'appassimento. Prosegue nelle contrade di **Bukkuram, Khamma, Favarotta** e **Bugeber** (un po' più in alto ed esposte per lo più ad Est) con la raccolta delle uve da appassire e di quelle destinate ai mosti per la produzione del passito **Ben Ryé.** A settembre continua con **Barone** (un più all'interno, in alto ed esposta ad Est) dove le uve da impianti più giovani saranno utilizzate per lo Zibibbo secco **Lighea** mentre le uve provenienti da impianti più vecchi (50-60 anni) saranno la base dei vini dolci **Kabir e Ben Ryé.**

La vendemmia si è conclusa il 15 Settembre nelle contrade di **Mueggen, Gibbiuna** e **Ghirlanda** (più alte ed interne) con la raccolta delle uve destinate a **Lighea e Kabir.**

Un'annata complessivamente **meno produttiva**, a causa del vento in primavera, ma con uve sane e mature, che si contraddistinguono per la **carica aromatica**, premessa per vini profumati e fragranti.

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – Responsabile Relazioni Stampa internazionale
pr.international@donnafugata.it cell. 334 6833083/ 0923 724263