

I PROTAGONISTI DEL MONDO DEL VINO

Civiltà del bere Who's Who in Wine®

Anno XI - Bimestrale - Supplemento al n° 11/12 novembre-dicembre 2013 - Editoriale Lariana S.r.l. - Via B. Garofolo 4, Milano - € 12 (IVA inclusa)
Poste Italiane S.p.a. - Sped. Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DBC MILANO

**AZIENDE E VINI ● DISTILLERIE ● AGRONOMI ● ENOLOGI
● NEL VIGNETO ● IN CANTINA ● ACCESSORI ● IMMAGINE
E DESIGN ● SOMMELIER ● GIORNALISTI ● PR ● BUYER
GD E DO ITALIA ● AGENZIE DI VENDITA ● IMPORTATORI
E DISTRIBUTORI ITALIA ● IMPORTATORI E DISTRIBUTORI
ESTERO ● AGENZIE DI CONSULENZA ● ENOTECHE ●
FIERE, MOSTRE E CONCORSI ● ISTITUZIONI NAZIONALI
E INTERNAZIONALI ● CONSORZI ● CENTRI DI RICERCA
● ENTI DI CERTIFICAZIONE ● CORSI E MASTER**



Italia Vini 2014



EDITORIALE LARIANA - MILANO

DONNAFUGATA

ANNO DI FONDAZIONE: 1983 ♦ PROPRIETÀ: famiglia Rallo ♦ AGRONOMO: Antonio Rallo ♦ ENOLOGHI: Antonio Rallo, Antonino Santoro e Stefano Valla (consulente) ♦ BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.300.000 ♦ EXPORT: 30% (61 Paesi) ♦ ETTARI VITATI: 338 ♦ VENDITA DIRETTA: da lunedì a venerdì, 9 - 13/15 - 18.30 ♦ VISITE ALL'AZIENDA: su prenotazione ☎ 0923.72.42.45/63 ♦ CERTIFICAZIONI: EMAS 3, AUDIT GFTC, HACCP, ISO 14001, ISO 9001, ISO 22000

CONTATTI: Responsabile commerciale Italia: Baldo Palermo ✉ info@donnafugata.it - Responsabile commerciale estero: Fabio Genovese ✉ info.export@donnafugata.it - Responsabile comunicazione: Marta Gaspari ✉ marketing.assistant@donnafugata.it

DONNAFUGATA S.R.L SOCIETÀ AGRICOLA - via S. Lipari, 18 - 91025 Marsala (Trapani)

☎ 0923 724200 ✉ info@donnafugata.it - www.donnafugata.it  DonnafugataWine

 @DonnafugataWine  DonnafugataWine  DonnafugataWine

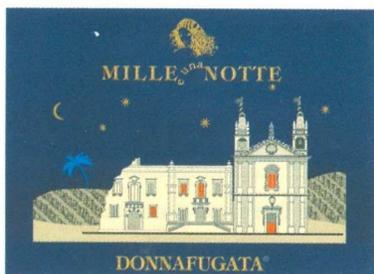
IL VINO DELL'ANNO

Mille e Una Notte Contessa Entellina Dop 2008

ABBINAMENTO: braciola alla pantescia

Uve: Nero d'Avola e piccole percentuali di altre varietà ♦ Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 12 giorni a 26-30 °C. Sosta in barrique di rovere francese prevalentemente nuova per 15-16 mesi, e successivamente in bottiglia per 30 mesi ♦ 13,5% vol. ♦ Longevità: oltre 15 anni ♦ Altri formati: Magnum, doppio Magnum, 6 l., 12 l. ♦ Prezzo medio in enoteca: 45 € ♦ Premi: Super 3 stelle Guida I vini Veronelli 2013

«La 2008 è stata la miglior annata dal 1995, la prima per il Mille e Una Notte», dice Antonio Rallo. «Le perfette condizioni climatiche hanno permesso di ottenere un vino che si distingue ancora di più per eleganza e complessità». Si tratta di un rosso da uve Nero d'Avola in prevalenza, nato da un'idea del grande Giacomo Tachis, che oggi è realizzata con impegno e passione dalla giovane squadra di tecnici aziendali. Le uve provengono da vigneti altamente selezionati e sono frutto di un lavoro continuo di ricerca per ottenere l'espressione migliore del *terroir*.



GABRIELLA E JOSÈ CON GIACOMO E ANTONIO RALLO

Chi siamo L'azienda nasce dall'iniziativa della famiglia Rallo che conta oltre 160 anni di esperienza. Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, e l'isola di Pantelleria sono i territori scelti da Giacomo e Gabriella e dai figli Josè e Antonio per portare avanti il loro progetto. L'attenzione all'alta qualità e alla sostenibilità ambientale sono lo stile imprenditoriale che riflette la loro filosofia.

Nel futuro Nel 2009 e nel 2010 sono stati impiantati due campi sperimentali che ora iniziano a dare i primi frutti. Nel primo, nella Doc Contessa Entellina, si allevano 19 varietà autoctone e 30 biotipi, che comprendono oltre a Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica, anche alcune varietà antiche che la famiglia Rallo vorrebbe riscoprire e moltiplicare. Nel secondo, a Pantelleria, si studiano 33 biotipi di Zibibbo provenienti da tutto il Mediterraneo per ottenere la valorizzazione della biodiversità di questo vitigno.

Donnafugata Brut ♦ Uve: Chardonnay e Pinot nero ♦ Vinificazione e affinamento: fermentazione in acciaio e rifermentazione in bottiglia, 28 mesi di affinamento sui lieviti ♦ 12,5% vol. ♦ Longevità: 5 - 6 anni ♦ Prezzo medio in enoteca: 7,50 € ♦ Premi: un Metodo Classico a produzione limitata, ricco di personalità ed eleganza, frutto di un lungo percorso sperimentale iniziato nel 2007

Chiarandà, Contessa Entellina Dop 2010 ♦ Uve: Chardonnay 100% ♦ Vinificazione e affinamento: 5 - 6 mesi sul feccino mobile, parte in rovere e parte in piccole vasche di cemento. 24 mesi in bottiglia ♦ 13,5% vol. ♦ Longevità: 10 anni ♦ Altri formati: Magnum ♦ Prezzo medio in enoteca: 22 € ♦ Premi: 90 p. Parker

Vigna di Gabri, Sicilia Dop 2012 ♦ Uve: Ansonica prevalente, in blend con altre uve ♦ Vinificazione e affinamento: per l'85% in acciaio e per il 15% in rovere francese di secondo passaggio; riposa 3 mesi in bottiglia ♦ 13% vol. ♦ Longevità: 8 - 10 anni ♦ Prezzo medio in enoteca: 12 € ♦ Note: fine ed elegante, è consigliato anche in situazioni formali

La Fuga, Contessa Entellina Dop 2012 ♦ Uve: Chardonnay 100% ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio. Sosta di 3 mesi in bottiglia ♦ 13% vol. ♦ Longevità: 5 - 6 anni ♦ Prezzo medio in enoteca: 11 € ♦ Note: versatile, perfetto per le occasioni formali e informali

Lighea, Terre Siciliane Igp 2012 ♦ Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 100% ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio, 2 mesi in bottiglia ♦ 12,5% vol. ♦ Longevità: 4 - 5 anni ♦ Altri formati: Magnum ♦ Prezzo medio in enoteca: 10 € ♦ Premi: Bollino Rosso Merano Wine Festival 2013

SurSur, Sicilia Dop 2012 ♦ Uve: Grillo 100% ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio. Sosta di 2 mesi in bottiglia ♦ 13% vol. ♦ Longevità: 3 - 4 anni ♦ Prezzo medio in enoteca: 10 € ♦ Note: bianco fresco e piacevole, è consigliato per un pic-nic da *gourmet*.

Polena, Sicilia Dop 2012 ♦ Uve: Catarratto 50%, Viognier 50% ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio, 3 mesi in bottiglia ♦ 12,5% vol. ♦ Longevità: 3 - 4 anni ♦ Altri formati: mezza bottiglia ♦ Prezzo medio in enoteca: 9 € ♦ Note: bianco fragrante, ideale per accompagnare un *barbecue*

Anthila, Sicilia Dop 2012 ♦ Uve: Catarratto prevalente, in blend con altri vitigni ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio, 2 mesi in bottiglia ♦ 12,5% vol. ♦ Longevità: 3 - 4 anni ♦ Altri formati: mezza bottiglia ♦ Prezzo medio in enoteca: 7,50 € ♦ Note: fresco e mediterraneo, è consigliato come protagonista di pranzi e in compagnia di amici

Damarino, Sicilia Dop 2012 ♦ Uve: Ansonica prevalente, in blend con altri vitigni ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio, 2 mesi in bottiglia ♦ 12% vol. ♦ Longevità: 3 - 4 anni ♦ Prezzo medio in enoteca: 7,50 € ♦ Note: delicato, ricco di profumi floreali e fruttati, è dotato di gradevolissima freschezza e accompagna antipasti e primi di mare

Tancredi, Sicilia Igp 2009 ♦ Uve: Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, il blend si completa con Tannat e altre uve ♦ Vinificazione e affinamento: 14 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Affinamento di 24 mesi circa in bottiglia ♦ 13,5% vol. ♦ Longevità: 10 anni ♦ Altri formati: Magnum, doppio Magnum ♦ Prezzo medio in enoteca: 20 € ♦ Note: rosso importante, di elegante struttura, perfetto per occasioni formali e pranzi di lavoro

Angheli, Sicilia Igp 2009 ♦ Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon ♦ Vinificazione e affinamento: 12 mesi di maturazione in barrique e tonneau di rovere francese. Seguono 2 anni di affinamento in bottiglia ♦ 13,5% vol. ♦ Longevità: 8 anni ♦ Prezzo medio in enoteca: 13 € ♦ Note: rosso elegante, di media struttura, perfetto per le occasioni formali e informali

Sherazade, Sicilia Dop 2012 ♦ Uve: Nero d'Avola 100% ♦ Vinificazione e affinamento: 2 mesi in vasca di acciaio, 3 mesi in bottiglia ♦ 13% vol. ♦ Longevità: 3 - 4 anni ♦ Altri formati: mezza bottiglia, Magnum ♦ Prezzo medio in enoteca: 9 € ♦ Note: rosso fresco e fruttato ideale per un aperitivo o una cena informale

Sedàra, Sicilia Igp 2011 ♦ Uve: Nero d'Avola e altre varietà ♦ Vinificazione e affinamento: affinamento 9 mesi in vasche di cemento, 3 mesi in bottiglia ♦ 13,5% vol. ♦ Longevità: 4 - 5 anni ♦ Altri formati: mezza bottiglia ♦ Prezzo medio in enoteca: 8 € ♦ Premi: Etichetta ottimo rapporto qualità/prezzo Miglior Vino Quotidiano Slow Wine 2014

Ben Ryé, Passito di Pantelleria Dop 2011 ♦ Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 100% ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio per 7 mesi, riposa 12 mesi in bottiglia ♦ 14% vol. ♦ Longevità: 15 anni ♦ Altri formati: mezza bottiglia, Magnum ♦ Prezzo medio in enoteca: 43 € ♦ Premi: Bollino Oro Merano Wine Festival 2013, Slow Wine 2014, 5 Grappoli Bibenda 2014, 3 Bicchieri Guida ai vini d'Italia Gambero Rosso 2014

Kabir, Moscato di Pantelleria Dop 2012 ♦ Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 100% ♦ Vinificazione e affinamento: in vasca di acciaio per alcuni mesi, riposa 4 mesi in bottiglia ♦ 11,5% vol. ♦ Longevità: 5 - 6 anni ♦ Altri formati: mezza bottiglia ♦ Prezzo medio in enoteca: 20 € ♦ Note: un vino perfetto da dessert o da proporre come insolito calice per l'aperitivo