

Donnafugata Brut 2021

Sicilia Doc
Vino Spumante Bianco

Il Brut Metodo Classico di Donnafugata si caratterizza per un bouquet con note di frutta a polpa bianca e scorza di agrumi unite a nuance di pasticceria e crosta di pane. In bocca è intenso e armonico.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale in zone particolarmente vocate.

UVE

Chardonnay e Pinot Nero.

TIPOLOGIA

Brut Metodo Classico.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine 470-500 m s.l.m., orografia alto collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot.

ANNATA

Nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La qualità ha pienamente raggiunto gli obiettivi aziendali orientati a produzioni di pregio. **I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Contessa Entellina; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve Chardonnay e Pinot Nero si è svolta nella prima settimana di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, viene svolta un'ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue la rifermentazione in bottiglia. Il vino affina sui lieviti per circa 36 mesi prima di essere degorgiato; segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante con un perlage fine, il Brut 2021 offre un bouquet fresco con sentori di note di frutta a polpa bianca e scorza di agrumi. Sono presenti nuances di pasticceria e crosta di pane tipiche dell'affinamento sui lieviti. In bocca si presenta intenso, armonico e sapido. (27/8/2025).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 8-10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci ed ai tanti ritratti di donna del '500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.

A TAVOLA

Calice da aperitivo, da abbinare a finger food come, per esempio, bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna primi piatti a base di pesce e crostacei; da provare con capesante scottate e frittelle di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, a 6-8°C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol., acidità totale 7,3 g/L, pH 3,05, zuccheri residui 6,0 g/L.

PRIMA ANNATA

2007.



Donnafugata è
certificata Sustain