

# DONNAFUGATA®

## Brut Millesimato 2018

**Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata**

**Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, il Brut di Donnafugata si caratterizza per il bouquet fine ed intenso con intenso con aromi agrumati, tè verde e piacevoli nuances fragranti di crosta di pane. In bocca è vibrante, con un perlage fine e persistente.**

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

**DENOMINAZIONE:** Vino Spumante Bianco Sicilia Doc.

**TIPOLOGIA:** Brut Metodo Classico.

**UVE:** Chardonnay e Pinot Nero.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine 470 - 500 m s.l.m; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per Ha (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 75 -85 q.li/ha.

**ANNATA:** a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media\* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. \*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio

Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

**VENDEMMIA:** la raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero e Chardonnay, destinati alla produzione degli spumanti metodo classico, si è svolta nella prima decade di agosto.

**VINIFICAZIONE:** alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 16-17°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

**DATI ANALITICI:** alcol 11,82% - pH 3,07 - Acidità totale 7,4 g/l - Zuccheri residui 6,0 g/l.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (03/11/2022):** dal colore giallo paglierino brillante ed un perlage fine e persistente, questo Millesimato 2018 offre un bouquet intenso con freschi sentori di agrumi (cedro) e menta, tè verde e piacevoli nuances di crosta di pane. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità.

**CIBO & VINO:** piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come, per esempio, bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, sfizioso con le capesante scottate e frittiture di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

**COLLEZIONE *Eleganza Mediterranea*:** raffinate interpretazioni del terroir. **Quando desideri** vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

**DIALOGO CON L'ARTE:** 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.

**PRIMA ANNATA:** 2007.

