

Donnafugata Brut Rosé 2020

Sicilia Doc Vino Spumante Rosé

Un rosé metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori di crosta di pane, note fruttate e speziate, questo Brut Rosé è uno spumante frutto di un fare sartoriale.



ZONA DI PRODUZIONE
Sicilia sud-occidentale.

TIPOLOGIA
Brut Metodo Classico.

UVE
Pinot Nero.

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
L'annata 2020 è stata meno piovosa, registrando rispetto alla media del territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e mature. Complessivamente la quantità di uva prodotta è stata leggermente inferiore alle medie aziendali e la vendemmia si è svolta con un anticipo di 5-10 giorni. L'annata 2020 ha dato vini di intensità aromatica e struttura acida.

VENDEMMIA
La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero destinate alla produzione del rosé metodo classico si è svolta il 3 e 4 di agosto.



Donnafugata è
certificata Sostain

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Alla ricezione in cantina, viene svolta un'ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice a grappolo intero. 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 circa 12 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet con note di crosta di pane unite a sentori fruttati di ribes e lampone, e delicate note speziate. In bocca presenta freschezza e struttura, con un ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida persistente. (25/3/2025)

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 e ai tanti ritratti di donna del Cinquecento 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
Un rosé da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, a 6-8 °C.

DATI ANALITICI
alc 12% vol., acidità totale 7,2 g/L, pH 3,02.

PRIMA ANNATA
2012.