



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

Annata 2014 a Donnafugata *La vendemmia a Contessa Entellina*

Un'annata felice: dai bianchi freschi e profumati ai rossi di lungo affinamento



L'andamento climatico

L'annata 2014 si è contraddistinta per un **andamento climatico** piuttosto equilibrato, caratterizzato da **un inverno** relativamente **mite** ed una **primavera fresca** e piovosa. Complessivamente, dal 1 ottobre 2013 al 31 agosto 2014, si sono registrate **precipitazioni** per 620,8 mm: **dato poco sotto la media** degli ultimi 10 anni (656,1 mm, dati registrati dalla stazione S.I.A.S. di Contessa Entellina, www.sias.regione.sicilia.it), con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e, secondo la tradizione dell'area collinare di Contessa Entellina, con **ottime escursioni termiche** tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati.

I vigneti di Donnafugata nella Sicilia occidentale

Dieci differenti territori concorrono a comporre il patrimonio produttivo e ampelografico di Donnafugata nella Sicilia occidentale, tra Contessa Entellina, Santa Margherita di Belice, Sambuca di Sicilia e Salemi. Uve sane e mature, raccolte al giusto grado di maturazione, perfettamente integre al loro arrivo in cantina: è questo l'impegno che l'azienda ogni anno rinnova con se stessa, assicurando una materia prima di pregio.

*“L'annata 2014 - spiega **Antonio Rallo**, titolare di Donnafugata e responsabile produzione dell'azienda - ha visto un andamento climatico piuttosto equilibrato. Un annata meno produttiva del 2013 con pochi diradamenti e solo su alcuni vigneti. Una **qualità delle uve eccellente**, con grappoli particolarmente sani e maturi. L'ottima maturazione aromatica e fenolica fa presagire per i **vini bianchi ottimi profumi** e per i rossi bouquet fruttati e **strutture interessanti per lunghi affinamenti**”.*



DONNAFUGATA®

Il quadro climatico e i principali interventi colturali nei diversi contesti viticoli di Contessa Entellina.

In **primavera** (aprile-maggio) si è registrato un **lieve ritardo** nelle fasi di **germogliamento** e **fioritura**.

A **giugno** si è proceduto ad **interventi di cimatura** per **favorire l'emissione di nuove foglie** fisiologicamente attive nelle ultime fasi della maturazione.

In **luglio** si è avuta l'**invaiaatura delle uve** e le **temperature** sono state **entro i valori stagionali**, sempre caratterizzate da **forti escursioni termiche** tra il giorno e la notte (superiori anche ai 22°).

Il 10 agosto è iniziata la **raccolta in notturna dello Chardonnay**, prima varietà a giungere a maturazione nei **territori di Duchessa e Mazzaporro**, tra i più precoci per la loro posizione a fondo valle. Una scelta tecnica, quella della vendemmia di notte, che consente di preservare il corredo aromatico delle uve, risparmiando il 70% di energia nel loro raffreddamento prima della pressatura.

Il giorno successivo, nei vigneti più alti (470- 500 m slm) e ventilati si è effettuata la raccolta delle uve di **Chardonnay** e di **Pinot Nero**, destinati alla preparazione della base spumante per la produzione del Donnafugata Brut.

Sono seguiti a poca distanza, **Sauvignon Blanc e Viognier**, la cui raccolta inizia dalla contrada di **Mazzaporro** per continuare progressivamente negli altri territori aziendali. Poi il **Merlot** della contrada di **Casale Bianco** (il cui nome deriva dal tipico colore bianco dei terreni), primo vigneto a bacca nera a raggiungere la maturazione, grazie anche al fenomeno della riflettenza dovuta alla composizione dei terreni, ricchi di calcare. Successivamente si sono vendemmiati i vigneti di **Nero D'Avola, Syrah e Tannat** destinati alla produzione della base per il rosato di Donnafugata.

Tra **fine agosto e i primi di Settembre** è avvenuta la raccolta del **Syrah a Casale Bianco** e del **Petit Manseng** nei vigneti di Miccina.

Durante la **prima decade di settembre** è proseguita la vendemmia delle varietà **Ansonica, Cataratto, Nero D'Avola e Fiano**; nella **seconda decade** del mese è stata la volta del **Grillo** coltivato nella zona collinare fra Marsala e Salemi (contrade di Alfaraggio, Baiata e Pioppo) che, grazie alla buona ventilazione e al gioco delle escursioni termiche tra giorno e notte, assicurano uve con una buona acidità e un grado zuccherino moderato: ottime caratteristiche per il SurSur, bianco monovarietale di Donnafugata. Nello stesso periodo è stata effettuata la raccolta delle varietà **Tannat, Petit Verdot, Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignon**.

La vendemmia si è conclusa il 27 settembre con il **Catarratto** di contrada Mazzaporro. Circa 50 giorni complessivi di vendemmia gestiti con l'accuratezza dovuta e in linea con una tradizione produttiva universalmente riconosciuta.

Marsala 30 ottobre, 2014

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