

# DOLCE & GABBANA

# DONNAFUGATA®

## CUORDILAVA 2018

*Cuordilava è nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di elegante mineralità e straordinaria personalità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.*



750 ml

Magnum

**Collezione:** Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori straordinari della cultura siciliana. Quando desideri creatività e artigianalità.

**Denominazione:** Etna Rosso Doc.

**Uve:** Nerello Mascalese, vitigno autoctono e identitario dell'Etna.

**Zona di produzione:** Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. Quella dell'Etna è una viticoltura di montagna con vigneti che si trovano tra i 700 e i 750 m.s.l.m.; il clima continentale dato dall'altitudine incontra la solarità siciliana. In particolare, questa area a nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, con forti escursioni termiche tra giorno e notte. I terreni sono sabbiosi, di origine vulcanica, ricchi di minerali; la vite è allevata con il sistema tradizionale dell'alberello etneo o a contropalliera, su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

**Lannata e la vendemmia:** l'annata 2018 è stata più fresca e piovosa (946mm) rispetto alla media (801mm) di questo territorio; si sono avute piogge anche in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, le piogge tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. La raccolta del Nerello Mascalese si è svolta nella prima decade di ottobre.

**Vinificazione e affinamento:** in cantina, cernita delle uve su tavolo vibrante e poi con diraspatrice che seleziona solo gli acini perfettamente integri e maturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25 °C. Affinamento per oltre un anno in botti di rovere francese e poi per almeno 30 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

**Dati analitici:** alcol 13,93 % vol.; acidità totale 6,1 g/l; pH 3,47.

**Note di degustazione:** dal colore rosso rubino, Cuordilava presenta un bouquet di piccoli frutti rossi e scorza d'arancia accompagnati da note speziate (cannella) che si fondono a freschi sentori balsamici e di sottobosco. Al palato è ampio e profondo, caratterizzato da tannini ben integrati e da elegante mineralità; il finale di lunga persistenza ne esalta la straordinaria personalità.

**Longevità:** oltre 10 anni.

**Cibo & vino:** ideale con piatti a base di funghi, legumi e carni rosse. Da servire a 18 °C.

**Dialogo con la creatività:** Dolce&Gabbana ha tratto ispirazione proprio dal colore del magma per realizzare la capsula e il nastro in gros-grain dell'astuccio, mentre le grafiche dell'etichetta e della confezione rimandano ai motivi e agli stilemi tradizionali del carretto siciliano. L'Etna resta tuttavia il vero protagonista al centro della composizione, immerso in un paesaggio suggestivo, quasi fiabesco, che rievoca i racconti cavallereschi dei cantastorie e le quinte teatrali dell'Opera dei Pupi. Anche l'oro è stato molto impiegato – basti osservare i loghi stampati sulla carta velina che avvolge la bottiglia e sul collare – proprio per celebrare la natura sublime dell'Etna, unica come il Cuordilava che ha ispirato. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, Cuordilava è anche disponibile nel formato Magnum.

**Prima annata:** 2017.