



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

L'annata 2003

Donnafugata a Contessa Entellina

ANDAMENTO CLIMATICO: dopo 3 anni caratterizzati da siccità, l'inverno 2002-2003 è stato contraddistinto da piovosità superiori alla media. Ciò ha permesso ai terreni di reintegrare le proprie riserve idriche. Tali riserve sono fondamentali per i fabbisogni fisiologici delle vigne sin dalle prime fasi del ciclo di sviluppo quali il germogliamento e la fioritura che si sono così svolte nel migliore dei modi.

MATURAZIONE E RACCOLTA: abbiamo raccolto lo Chardonnay – la prima varietà che giunge a maturazione – a partire dal 3 agosto. I calori estivi (soprattutto dal 13 al 20 agosto) hanno accelerato i processi di maturazione delle uve, dando luogo a vini con gradazioni medio-alte, gradazioni comunque normali per i vini che nascono in un contesto viticolo mediterraneo e solare. A tal proposito bisogna sottolineare che la notevole escursione termica tra il giorno e la notte, propria di queste zone collinari nonché di questa particolare annata, ci ha dato uve con ottime fragranze aromatiche. Nella terza decade di agosto è iniziata la raccolta del Merlot a cui è seguita quella del Cabernet Sauvignon fino ai primi di settembre. Settembre è anche il mese in cui abbiamo raccolto gli autoctoni Nero d'Avola e Ansonica.

QUALITA': più che buona; i vini hanno raggiunto un equilibrio molto buono tra corpo, aromaticità, freschezza e morbidezza. Mentre i vini annata 2002 (siccitosa) spiccano per "struttura", quelli del 2003 si faranno apprezzare per la loro "eleganza".

QUANTITA': soddisfacente e commisurata ai nostri obiettivi qualitativi; rispetto all'annata 2002 che era stata molto scarsa, abbiamo avuto un aumento produttivo di circa il 10%.

Donnafugata a Pantelleria

ANDAMENTO CLIMATICO: inverno mite e finalmente piovoso, primavera poco piovosa come nella norma; per gran parte dell'estate si sono avute temperature calde, con un'ottima ventilazione ed una notevole escursione termica tra il giorno e la notte; dal 6 settembre sono piovuti più di 700 mm in soli 14 giorni.

MATURAZIONE E RACCOLTA: lo Zibibbo (Moscato d'Alessandria) ha raggiunto un'ottima maturazione (con un grado zuccherino un po' più alto rispetto al 2002) già prima della metà di agosto; le differenze nella maturazione dei diversi vigneti sono dipese da fattori come l'età delle vigne, la loro altitudine e soprattutto la loro varia esposizione al sole ed al vento dell'isola.

QUALITA': eccellente; l'annata 2003 ha esaltato la concentrazione del Moscato Kabir e del Passito Ben Ryé; vini di struttura, con un importante equilibrio zuccheri-acidità, e con una straordinaria carica aromatica.

QUANTITA': La produzione in vino è rimasta pressoché stabile rispetto all'anno precedente; l'annata si prospettava più abbondante di quella 2002 (fortemente siccitosa), ma le piogge di settembre hanno danneggiato le uve dei vigneti tardivi e non hanno consentito di appassire l'uva nei quantitativi desiderati.

L'Ufficio Stampa: Palermo, 16 marzo 2004