



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

Annata 2004 all'insegna dell'eleganza

L'interazione tra terreno, clima e vitigno alla base delle scelte vendemmiali. Eleganza e finezza connotano i vini della vendemmia 2004. Bianchi e rossi più profumati frutto di una materia prima d'eccezione.

L'annata viticola 2004 è stata tardiva, con un inverno ed una primavera particolarmente piovosi e un'estate dalle temperature più miti. Questo andamento climatico, che si distacca significativamente dai primi anni 2000, ha **ritardato di circa 15-20 giorni il ciclo vegeto-produttivo del vigneto dando luogo ad una lenta e regolare maturazione del frutto.**

Le particolarità di questa annata hanno avuto estrema rilevanza sulle scelte vendemmiali basate su un principio essenziale della viticoltura moderna di qualità: l'interazione complessa che esiste tra natura del terreno, clima e vitigno.

L'attento monitoraggio dei parametri delle uve, sia analitici che organolettici, ha evidenziato maturazioni a "macchia di Leopardo": anche a parità di cultivar, le differenze da vigneto a vigneto, sono state amplificate dal particolare andamento climatico. Ciò ha richiesto una scelta estremamente accurata delle epoche di vendemmia.

L'annata ha esaltato l'equilibrio zuccheri-acidi, nonché la maturazione aromatica soprattutto nei bianchi, e fenolica per quanto riguarda i rossi. **In generale, piuttosto che per la potenza, il 2004 sarà certamente ricordato per l'eleganza e la finezza dei suoi vini.**

Ad oggi la degustazione dei campioni di botte conferma nei rossi la maturità del frutto e anticipa quella morbidezza e quella eleganza che al termine dell'affinamento troveremo pienamente sviluppate.

Tra le novità dell'annata, **un nuovo blend per il Lighea 2004.** Dopo alcuni anni di sperimentazione, si è introdotto un 40% di Zibibbo di Pantelleria per esaltare la componente aromatica di questo vino. Il restante 60% - equamente ripartito tra altre due cultivar autoctone Cataratto e Ansonica - ne conferma la spiccata tipicità mediterranea. Entusiasmanti le sensazioni olfattive di questo blend innovativo.

A Pantelleria, in un contesto pedoclimatico ancora più diversificato da zona a zona, lo Zibibbo trova nel **Kabir** e nel **Ben Ryé** una felicissima espressione. L'andamento climatico del 2004 ha esaltato la carica aromatica ampliandone le percezioni gustative, e ha determinato una struttura alcolica e acida estremamente equilibrata.

L'Ufficio Stampa: Palermo, 11 marzo 2005