



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

## *Vinitaly: le nuove annate di Donnafugata.*

**L'azienda Siciliana presenta a Verona un ventaglio di nuove uscite – dai vini annata 2003 a quelli del 2005 – che confermano gli importanti traguardi raggiunti dal progetto “Qualità Estrema”. Appuntamento al padiglione 2, stand 187H / 199I.**

**L'annata 2005.** Grazie alle piogge autunnali ed invernali che hanno permesso ai terreni di accumulare elevate riserve idriche e grazie anche alle temperature inferiori alla media registrate in primavera ed estate, l'annata è stata favorevolissima per il raggiungimento dell'equilibrio vegeto-produttivo del vigneto. Il rating diffuso da Assovini Sicilia in occasione di Sicilia en Primeur, è quello di una vendemmia memorabile, la migliore degli ultimi 30 anni.



**L'Anthilia 2005** presenta uno spettro aromatico molto ampio, caratterizzato da una bella complessità. La perfetta maturazione delle uve (Ansonica e Cataratto) ha dato vita ad un vino con un'ottima sapidità e morbidezza, con note di frutta esotica estremamente gradevoli. Un classico di Donnafugata, di annata in annata, sempre capace di sorprendere.

Fine, elegante e complesso: è questo il risultato del blend di Zibibbo (di Pantelleria), Ansonica e Cataratto (di Contessa Entellina) che contraddistingue il **Lighea 2005**. Una grande attenzione all'epoca di maturazione delle uve e un “elevage sur lies” più accentuato, sono i segreti della spiccata persistenza e personalità aromatica di questo vino così mediterraneo.

La maturazione dello Chardonnay si è avuta a partire dalla seconda metà di agosto e in alcuni vigneti si è articolata a macchia di leopardo, per via di 3-4 giorni caldi alla fine di luglio. Lo staff tecnico ha via via scelto quali uve vendemmiare, valutandone il grado di maturazione tecnica ed aromatica. Il risultato è che **La Fuga 2005** ha un'acidità pari a quella dell'anno precedente e un pH un po' più elevato che trova riscontro nella particolare morbidezza e mineralità di questo vino. Ben presenti le note di frutta tropicale, in particolare di ananas. La Fuga ha tanti estimatori che certamente troveranno questa del 2005 come una delle versioni più riuscite di sempre.

“Gabri”, Gabriella Rallo, oltre 20 anni fa, credeva già che l'Ansonica, da varietà autoctona poco valorizzata quale era, avrebbe potuto dar vita a vini di particolare finezza. Bisognava però ridurre le rese per pianta e acquisire una nuova padronanza nelle fasi di vinificazione. Da questa idea nacque il **Vigna di Gabri**, la più ambiziosa interpretazione di Ansonica che la Sicilia abbia avuto. Con l'annata 2005, un'annata davvero a cinque stelle, il “Vigna di



## DONNAFUGATA

Gabri” è come se esprimesse al meglio la sua anima femminile, peraltro sottolineata da un tocco di rosa in più dato dalla nuova capsula. Fermentato in acciaio, con meno malolattica rispetto all’annata precedente, affinato *sur lies* e maturato per circa il 10% in rovere francese nuovo di 22 tipologie (differenti per tonnellerie, grana, metodo e intensità della tostatura), il Vigna 2005 è delicato, fine e di elegantissima ampiezza aromatica. Un vino di cui Gabriella può essere assolutamente orgogliosa.

**L’annata 2004.** Sia a Contessa Entellina che a Pantelleria, l’annata è stata tardiva, con un inverno ed una primavera particolarmente piovosi e un’estate asciutta e dalle temperature più miti. Questo andamento climatico ha ritardato di circa 15-20 giorni il ciclo vegeto-produttivo del vigneto dando luogo ad una lenta e regolare maturazione del frutto. L’annata ha esaltato l’equilibrio zuccheri-acidi, nonché la maturazione aromatica. Piuttosto che per la potenza, il 2004 si fa apprezzare per l’eleganza e la finezza dei suoi vini.

In grande evidenza la componente fruttata del Nero d’Avola da cui è ottenuto il **Sedàra**. Per il 70% affinato in vasi vinari di cemento e solo per il 30% in rovere di 2° passaggio, questo Sedàra 2004 è particolarmente netto e fine al naso. Al palato, l’attacco denota una buona struttura tannica che sfuma poi in una gradevolissima morbidezza e in un finale di estrema pulizia.

La vendemmia 2004 ha dato una grande finezza aromatica allo Zibibbo da cui è ottenuto il **Kabir**. Un po’ meno strutturato del 2003, il 2004 presenta un bouquet più ampio che si estende dalle note agrumate fino a quelle floreali e di miele. Piacevolissimo ed estremamente versatile negli abbinamenti come aperitivo o come vino da fine pasto... così come per una gradevole “meditazione”.

Ai tanti riconoscimenti attribuiti al **Ben Ryé**, si è recentemente aggiunto anche quello di “vino perfetto” cioè capace di mettere d’accordo – e con il massimo consenso – una giuria di degustatori esperti ed un panel di “semplici” wine-lovers: piccoli “miracoli” a cui il Ben Ryé ci ha ormai abituati. E con il 2004, questo “figlio del sole e del vento” ha certamente segnato un ulteriore passo avanti nella propria definizione qualitativa. Al proverbiale equilibrio tra la componente alcolica, zuccherina e acida, nel Ben Ryé 2004 si aggiunge una profondità ed una finezza senza precedenti. Con una buona concentrazione ed una straordinaria eleganza, risultato di un’annata più fresca della precedente, questo vino propone un caleidoscopio di infinite nuances soprattutto fruttate (di frutta fresca e di frutta secca) che sfumano verso delicate note di confettura. Una complessità e piacevolezza di cui è veramente difficile non innamorarsi.

**L’annata 2003.** In Sicilia, dopo 3 anni caratterizzati da siccità, l’inverno 2002-2003 è stato finalmente contraddistinto da una piovosità pari alla media dell’isola. Ciò ha permesso ai terreni di reintegrare le proprie riserve idriche, 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. I bianchi e i rossi hanno raggiunto un equilibrio molto buono tra corpo, aromaticità, freschezza e morbidezza.

Questa vendemmia ha dato uve perfettamente mature delle quali nel **Chiarandà** ci si è sforzati di preservare l’integrità. Per l’elevazione di questo vino, di fondamentale



## DONNAFUGATA

importanza è stato l'impiego di ben 12 tipologie differenti di rovere francese. Il Chiarandà 2003 propone così una grande finezza, segnata da note di frutto fresco a polpa bianca perfettamente fuse con una componente floreale dolce e un tocco di tabacco vanigliato. Un vino di rara complessità e con un potenziale di evoluzione molto promettente.

Perfettamente mature anche le uve Merlot e Nero d'Avola da cui è ottenuto l'Angheli. Affinato in legni appositamente selezionati per le caratteristiche dei vitigni, l'**Angheli 2003** colpisce per la consistente struttura, i tannini dolci e tanta tanta frutta di grande serbevolezza.

Il **Tancredi 2003** è il frutto di una conduzione del vigneto estremamente scrupolosa, dalla pota invernale fino al monitoraggio della maturazione delle uve. Individuato il "cogli l'attimo" ideale per la vendemmia, il successivo lavoro di cantina si è concentrato nell'esprimere il potenziale di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon. La maturazione in rovere, ha permesso di esaltare il corredo aromatico varietale, sia con note balsamiche che delicatamente speziate. Un rosso dalla grande struttura e finezza.

L'annata 2003 ha decisamente favorito la maturazione zuccherina e fenolica delle uve Nero d'Avola dalle quali è ottenuto il **Mille e una Notte 2003**. Le buone temperature diurne, mitigate da quelle più fresche delle notti delle colline di Contessa Entellina, hanno dato vita ad una straordinaria eleganza. In cantina, terminata la malolattica, il vino è stato ripartito in barrique di rovere francese di 14 tipologie differenti. L'affinamento è stato caratterizzato, alla maniera bordolese, dalla sosta del vino sulle fecce nobili fino al primo travaso. Voluminoso, possente e raffinatissimo, il Mille e una Notte 2003 ha particolarissime note di frutta rossa matura, liquirizia e cioccolato.

Appuntamento quindi allo stand Donnafugata (pad. 2, n. 187H/199I), uno dei più affollati di tutta la Fiera, per vivere le emozioni che questi vini possono regalare.

*L'Ufficio Stampa: Palermo, 5 aprile 2006*