DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Vendemmia 2006: maturazione perfetta delle uve, bianchi aromatici, rossi fruttati ed eleganti

In uscita a novembre le annate 2005 di Chiarandà e Ben Ryé

Marsala, 23 Ottobre 2006. Donnafugata ha iniziato la vendemmia 2006 a Pantelleria il 17 Agosto e a Contessa Entellina il 22 agosto, all'incirca come negli ultimi due anni, ma leggermente in ritardo rispetto alla media: a Contessa Entellina le uve di Chardonnay sono le prime ad essere raccolte, di notte, per preservarne il corredo aromatico e per garantire un notevole risparmio energetico nella fase di raffreddamento delle uve; a Pantelleria, dove i vigneti sono localizzati in 11 diverse contrade e dove quest'anno Donnafugata ha inaugurato la nuova cantina di vinificazione in contrada Khamma, la raccolta è iniziata nei vigneti di Punta Karace, Arco dell'Elefante e Martingana, tipicamente precoci rispetto a quelli situati nelle altre aree dell'isola.

In Sicilia l'estate non è stata eccessivamente calda. La vendemmia nelle tenute di Contessa Entellina è iniziata dopo i quattro giorni più caldi dell'estate che hanno determinato una forte accelerazione nella maturazione delle uve.

La primavera è stata caratterizzata da piogge abbondanti rispetto alle medie stagionali, concentrate tra fine aprile e inizio maggio: tra il 29 aprile e il 5 maggio le precipitazioni hanno raggiunto i 50 mm, valore significativo per l'isola.

L'annata si presentava più abbondante rispetto alla media e le rese sono state quindi ridotte con ripetuti diradamenti, al fine di garantire un migliore equilibrio produttivo e l'ideale maturità aromatica.

Il team tecnico, guidato da Antonio Rallo, l'agronomo della "famiglia Donnafugata" responsabile della produzione, si prepara ad ottenere dal raccolto 2006 vini bianchi molto profumati e vini rossi di buon corpo e fruttati. Tra i vitigni autoctoni, il Nero d'Avola ha goduto quest'anno di condizioni climatiche ottimali, che ne hanno messo in evidenza il frutto; lo Zibibbo, grazie ad una forte escursione termica tra giorno e notte sull'isola di Pantelleria, presenta una carica aromatica eccezionale.

E sono proprio il Nero d'Avola e lo Zibibbo di Pantelleria i protagonisti dei riconoscimenti che Donnafugata, anche quest'anno, sta raccogliendo sulle guide dei vini italiani. Il Mille e una Notte 2003 – già insignito delle *Super Tre Stelle Blu* ne "I Vini di Veronelli" 2006 – conquista i *Tre Bicchieri* di "Vini d'Italia Gambero Rosso Slow Food". Il Ben Ryé 2005 Passito di Pantelleria è stato giudicato come uno dei tre migliori vini dolci italiani nella Guida di Luca Maroni e ha anche ricevuto i *5 Grappoli* della Guida "Duemilavini" di Bibenda e A.I.S..

Dai primi di novembre saranno distribuiti nei ristoranti, nelle enoteche e nei wine bar in Italia e all'estero, le annate 2005 di Chiarandà e Ben Ryé.

CHIARANDA' 2005 - Alcol: 14,16 % vol.; Acidità totale: 5,63 g/l.; pH: 3,41.

Anche per l'annata 2005 il Chiarandà – la cui prima annata era stata quella del 1992 – propone il proprio tradizionale uvaggio di Ansonica e Chardonnay, 50% e 50%. Lo

Chardonnay è stato vendemmiato dal 20 agosto all'8 settembre, l'Ansonica dall'8 al 16 settembre. Le epoche di maturazione delle uve sono state monitorate con un numero elevatissimo di campionamenti e assaggi, permettendo così di decidere il "cogli l'attimo" ideale per la raccolta in ciascuna porzione di vigneto.

A fermentazione avvenuta, il vino è stato maturato sul feccino nobile, per metà in piccole vasche di cemento e per metà in 22 tipologie diverse di rovere francese per rispettare al massimo le caratteristiche varietali. Le barrique utilizzate differivano per fabbricante, zona di provenienza del legno, metodi e intensità della tostatura. Per il territorio di Contessa Entellina, l'annata è tra le migliori della sua storia e il Chiarandà 2005 ne sarà un testimonial d'eccezione: un vino con buona acidità, dalla forte personalità e dall'estrema raffinatezza. Il matrimonio tra la polpa dello Chardonnay e l'eleganza dell'Ansonica, dà vita ad una rara complessità. Grande longevità all'orizzonte.

BEN RYE' 2005 -Alcol: 14,11% vol.; Acidità totale: 7,61 g/l.; Zuccheri residui: 192 g/l.

Quella del 2005 è stata un'annata fresca e piovosa. A Pantelleria, la vendemmia dello Zibibbo è iniziata il 16 di agosto nelle contrade più precoci come "Martingana" e "Dietro l'Isola".

Molto intenso all'olfatto e ricchissimo di polpa, il Ben Ryé 2005 – la cui prima annata era stata quella del 1989 – propone un trionfo di agrumi, albicocca, e sentori di miele. Ideale l'equilibrio zuccheri-alcol-acidi che lo rendono di piacevolissima beva, e fortissima la personalità che lo rende inconfondibile: il Ben Ryé 2005 ha una profondità ed ampiezza memorabile. Prevedibile una grande longevità.

Nando Calaciura
Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it
cell. +39 338 322 9837

Serena Battiloro
Ufficio Stampa Estero
sbattiloro@gmail.com
cell. +39 335 7541 847