



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

La vendemmia 2012 a Donnafugata

Una vendemmia di qualità che fa pensare a rossi morbidi, eleganti e di buona struttura e a vini bianchi freschi e profumati.

Condizioni climatiche: Quella del 2012 è stata, in Sicilia, un'annata leggermente più calda rispetto agli anni passati, anche se, in linea generale, gli indicatori climatici descrivono un **andamento abbastanza regolare**.

Un **inverno** non troppo rigido, con piovosità inferiore alla media ed una primavera più umida. Le **precipitazioni**, dal 1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012, hanno raggiunto circa 470 mm. contro una media di 660 mm. degli ultimi 10 anni (dati S.I.A.S. a Contessa).

Un'estate calda, secca e ventilata ha consentito la produzione di **uve molto sane e perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico**, grazie anche alle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Escursioni che raggiungono anche i 20° C e che favoriscono l'equilibrio vegeto-produttivo delle vigne: una caratteristica dell'area di Contessa Entellina che, tenendo lontano lo stress causato dalle calure estive, permette un trasferimento ottimale dalle foglie ai grappoli di ciò che è stato foto-sintetizzato durante il giorno.

La vendemmia a Contessa Entellina: E' **iniziata il 10 agosto** con la vendemmia notturna dello Chardonnay. Una scelta tecnica che consente di preservare il corredo aromatico delle uve e che porta ad un risparmio energetico del 70% sui consumi di energia dovuti alla refrigerazione delle uve stesse. Nella prima metà di agosto, dopo lo Chardonnay, si è vendemmiato il Sauvignon Blanc (il 13) e il Viognier (il 17). Nella **seconda metà** qualche punta di caldo superiore alla media ha portato ad anticipare la raccolta di alcune varietà precoci come Merlot e Syrah (dal 18). Da fine agosto ai primi di settembre le varietà autoctone: Grillo, Inzolia, Catarratto, Grecanico e Nero d'Avola. Le ultime varietà ad essere vendemmate: Tannat, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. La **vendemmia 2012 si è chiusa il 25 settembre**. Si registra un lieve incremento quantitativo (intorno al 5%) rispetto al 2011, che comunque è stata l'annata meno produttiva degli ultimi anni.

La vendemmia a Pantelleria: Donnafugata coltiva i suoi vigneti in 12 contrade dell'isola diverse per altitudine, esposizione, età delle vigne e quindi epoca di raccolta. La **vendemmia è iniziata il 17 agosto** con le uve destinate all'appassimento e si è conclusa il 24 settembre. In generale, le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello Zibibbo, o Moscato d'Alessandria, principale varietà coltivata sul suolo vulcanico di Pantelleria.

Antonio Rallo, responsabile della produzione e titolare di Donnafugata conferma: "Una **vendemmia solare, tipica dei nostri territori**. Le rese per pianta sono normalmente basse a Donnafugata e i vigneti non subiscono di solito lo stress idrico. La leggera diminuzione delle precipitazioni, intervenute sino a tarda primavera a Contessa Entellina, non ha dato effetti degni di nota se non una diminuzione della produzione per pianta circoscrivibile al solo Chardonnay. Sotto il **profilo qualitativo**, su tutte le varietà, siamo in linea con gli standard qualitativi attesi. Buona la performance del Grillo, un'uva autoctona della tradizione siciliana su cui l'azienda sta puntando molto."

Ferdinando Calaciura Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. 335 6522242

Segui **DonnafugataWine** su:

