



DONNAFUGATA

Comunicato Stampa

Donnafugata lancia due nuovi vini per un 2006 che si farà ricordare

Il bianco Polena e il rosso Sherazade all'insegna dei "matrimoni d'amore" tra vitigni autoctoni e internazionali

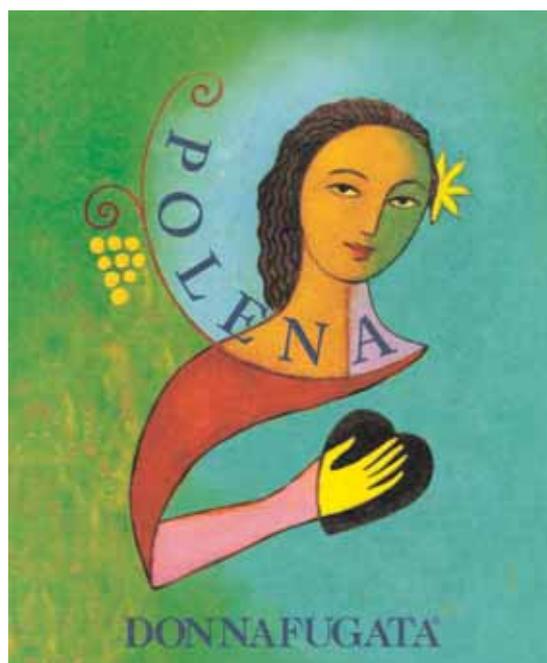
Marsala, 22 Marzo 2007. Nascono entrambi dalle uve di **Contessa Entellina**, nel sole delle colline della valle del Belice, i due nuovi vini di Donnafugata, **Polena** e **Sherazade**. Un bianco e un rosso innovativi nell'uvaggio, dal cuore mediterraneo e dall'anima internazionale. Sono entrambi frutto della vendemmia 2006, e nel solco di uno stile produttivo che ha sempre celebrato l'unione "amorosa" tra i vitigni di tradizione siciliana e quelli internazionali.

Producendo questi due vini, Donnafugata ha voluto mettere a frutto le sperimentazioni condotte negli ultimi anni al fine di arrivare a proporre **nuove e coinvolgenti sensazioni organolettiche** ai propri estimatori. Polena e Sherazade sono destinati esclusivamente alla ristorazione e ai wine bar ai quali si indirizzano forti di un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Il bianco **Polena** è ottenuto da uve **Catarratto** e **Viognier** in parti uguali. Le uve sono state raccolte in tempi diversi (il Viognier ad Agosto e il Catarratto a Settembre) Il Catarratto dona a questo vino la spalla acida, mentre il Viognier garantisce il calore, l'ampiezza e la complessità gusto-olfattiva che spazia da note fruttate a floreali. Al naso elargisce ampie sfumature che ci avvolgono con eleganza e stile, proponendo sentori minerali, fruttati di agrumi e frutta esotica, impreziositi da quelli floreali di acacia e ginestra. Al palato si rivela con sapidità e freschezza grandi protagoniste, perfettamente compenstrate in una avvolgente struttura sferica.

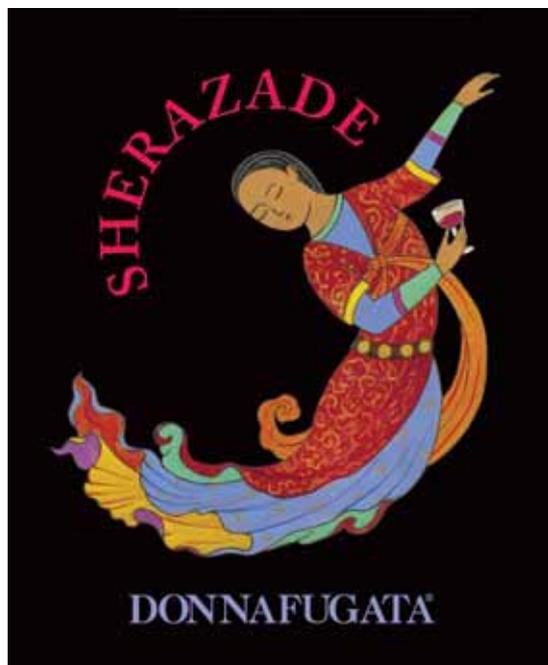
L'etichetta e il nome, scelti da Gabriella Anca Rallo, sono davvero appropriati: Polena è la decorazione lignea che ritrae creature femminili fantastiche. Venivano poste sulle prue delle navi, per solcare favorevolmente le rotte e augurare una buona navigazione. Un nuovo volto di donna, dolce e sensuale, tra le etichette di Donnafugata.

Il Rosso **Sherazade** è ottenuto da uve **Nero d'Avola** e **Syrah**, nelle stesse percentuali. Le uve delle due varietà sono state raccolte a Settembre, nell'agro di Contessa Entellina e vinificate in acciaio, con una macerazione sulle bucce che si è protratta per circa 10 giorni, alla temperatura di 26-28 °C. A fermentazione malolattica svolta, il vino è stato affinato circa 2 mesi in vasca e, poi, in bottiglia per altri tre mesi.





DONNAFUGATA®



Il profilo olfattivo di questo vino si apre su un insieme di sensazioni che giocano tra toni fruttati, prevalentemente del Nero d'Avola, e quelli balsamici e minerali propri del Syrah. Spiccano piccoli frutti di bosco, ribes, amarena, mora, seguiti da dolci note di cacao. Voluminoso al gusto, inonda il palato con struttura carezzevole e suadente, relegando il tannino a coronamento dell'equilibrio. E' Piacevolissimo... pertanto bisogna sforzarsi di berlo con moderazione.

Il nome Sherazade è un invito a scoprire la fiaba di questo vino elegante ed un tributo alla bella protagonista delle "Mille e una Notte", la fanciulla che deve tenere desta, con le sue storie, l'attenzione del Sultano per rimandare la propria condanna. Un'etichetta, intensamente mediterranea, in pieno stile Donnafugata.

"L'arrivo di queste due nuove etichette – spiega **Antonio Rallo di Donnafugata** – costituisce una tappa importante

per la nostra azienda. Abbiamo creduto nell'introduzione di due nuove varietà internazionali di grande interesse, come il Viognier e il Syrah; questi nuovi vigneti, impiantati cinque anni fa, sono pienamente entrati in produzione e la vinificazione ha dato dei risultati che sono andati oltre le nostre più rosee previsioni. Il territorio, anche in questo caso, ha dato i frutti sperati, permettendoci di compiere un passo deciso per soddisfare i wine lovers alla ricerca di sempre nuove emozioni. Ed il mercato mostra già il suo apprezzamento per il Polena, in distribuzione da circa un mese, mentre Sherazade, esce in concomitanza di Vinitaly. Due novità di cui siamo molto fiduciosi".