



DONNAFUGATA®

Comunicato Stampa

Vendemmia 2006 e le nuove annate Donnafugata al Vinitaly

Bianchi aromatici, rossi fruttati ed eleganti, risultato di un'annata qualitativamente molto positiva. Alla Fiera di Verona, in degustazione anche i 2004 e i 2005 dell'azienda siciliana.

Marsala, 23 Marzo 2007. L'annata 2006 in Sicilia è stata caratterizzata da un andamento climatico che ha richiesto una grande attenzione nella gestione dei vigneti, soprattutto nelle settimane immediatamente precedenti la vendemmia. Le **piogge** primaverili, abbondanti rispetto alle medie stagionali, sono state seguite, nella terza settimana di agosto, da un incremento repentino delle **temperature** che ha determinato un'accelerazione nei processi di maturazione delle uve.

Per il raggiungimento di un ottimale equilibrio vegeto-produttivo, è stata fondamentale una **scrupolosa "lettura" delle condizioni del vigneto** per poter adottare le più corrette decisioni in merito a lavorazione dei terreni, potatura verde, diradamenti e gestione del bilancio idrico. Nella delicata fase della pre-raccolta, la scelta dei tempi di vendemmia è sempre stata valutata con la massima cura, attraverso il frequente campionamento degli acini, dando particolare importanza, con l'assaggio, al loro esame organolettico.

In cantina, ci si è sforzati di valorizzare una materia prima di eccellenza. Si sono così ottenuti vini dall'anima mediterranea e di grande equilibrio. Siamo nel solco di uno stile produttivo orientato alla massima espressione delle potenzialità viticole del territorio e ad una costante attenzione per l'evoluzione del gusto. "Il concetto di qualità nel vino – spiega **Antonio Rallo di Donnafugata** – è ormai un fatto scontato, un presupposto direi quasi ovvio. Oggi i consumatori più esigenti, ci chiedono di interpretare l'idea di qualità producendo vini che abbiano una spiccata personalità. Una caratteristica che è il frutto di una combinazione sempre più avanzata tra natura, territorio e cultura dell'uomo".

L'analisi sensoriale dei **vini Donnafugata 2006**, conferma nei bianchi una grande carica aromatica, sorretta da freschezza e mineralità, ed una decisa eleganza; nei rossi, è di grande interesse la morbidezza dei tannini e la persistenza gusto-olfattiva di frutti a bacca rossa che attraverso l'affinamento vanno esprimendo ulteriori sfumature floreali e speziate.



Vendemmia 2006 in contrada Mueggen a Pantelleria



A **Pantelleria** i vigneti di Donnafugata sono dislocati in ben 11 contrade differenti, con variazioni anche sensibili nei tempi di maturazione delle uve e quindi di raccolta che è iniziata il 17 Agosto ed è proseguita per circa un mese. Infatti, pur essendo un'isola relativamente piccola, Pantelleria presenta contesti viticoli caratterizzati da microclimi estremamente diversi tra loro e positivamente "complici" di una spiccata complessità nei prodotti finiti.

In generale, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello **Zibibbo** che è allevato su suolo vulcanico, ad alberello, e che è protetto da muretti a secco. Il processo di appassimento dei grappoli si è svolto, come tradizione, al sole e al vento. Raggiunto il livello ottimale di disidratazione (circa 25 kg di uva passa da 100 kg di uva fresca), l'uva passa è stata unita al mosto in fermentazione (ottenuto da uve non appassite) per la produzione del Passito Ben Ryé. Nel 2006 le vinificazioni si sono tenute nella **nuova cantina dell'azienda, in contrada Khamma**.

Scheda riepilogativa dei Vini Donnafugata in degustazione al Vinitaly 2007

I VINI ANNATA 2006

Anthilia 2006 - IGT Sicilia bianco

Alcol: 13,28% vol.; Acidità totale: 5,56 g/l.; pH: 3,25.

La perfetta maturazione di Ansonica e Catarratto hanno dato vita ad un Anthilia 2006 che è caratterizzato da una notevole avvolgenza e da un ottimo equilibrio. Ha un ampio corredo aromatico che propone note di frutta a polpa bianca ed eleganti sentori di fiori di macchia mediterranea. Molto piacevole grazie alla sua spiccata sapidità e freschezza.

Polena 2006 – Catarratto Viognier IGT Sicilia bianco

Alcol: 14,09 % vol.; Acidità totale: 5,97 g/l.; pH: 3,30.

Molto ben riuscito il blend da cui nasce questa prima annata di Polena. Il Catarratto dà 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.

Lighea 2006 - IGT Sicilia bianco

Alcol: 13,11 % vol.; Acidità totale: 5,72 g/l.; pH: 3,38.

Il Lighea 2006 conferma le peculiarità dell'annata precedente, denotando un'ottima freschezza e aromaticità. A fronte di un andamento climatico leggermente più caldo rispetto al 2005, l'ottimizzazione della gestione della vigna, sia a Pantelleria (dove si produce lo Zibibbo) che a Contessa Entellina (dove si produce l'Ansonica ed il Catarratto) ha permesso di avere delle uve perfettamente integre, adatte alle caratteristiche di questo vino. La caratteristica freschezza ed aromaticità del Lighea, in questo 2006 sono anche supportate da una piacevolissima sapidità.



La Fuga 2006 - Chardonnay Contessa Entellina DOC bianco

Alcol: 13,73 % vol.; Acidità totale: 5,76 g/l.; pH: 3,38.

Sapidità e freschezza sono le caratteristiche che distinguono “La Fuga” 2006. La sempre più accurata gestione del vigneto, per la determinazione dell’equilibrio vegeto-produttivo, e la scrupolosa attività di cantina, hanno permesso di ottenere in questo vino un ottimo equilibrio. Mantenendo la sua tipica personalità e l’inconfondibile patrimonio aromatico, “La Fuga” 2006 risulta particolarmente fine.

Vigna di Gabri 2006 - Contessa Entellina DOC bianco

Alcol: 13,69 % vol.; Acidità totale: 5,74 g/l.; pH: 3,39.

Grandissima risposta dell’Ansonica in questa versione del cru Vigna di Gabri. Al naso, si fa apprezzare immediatamente per la nettezza aromatica e per l’armonico intersecarsi di note floreali e fruttate. Come i migliori bianchi 2006 di questo territorio, il Vigna di Gabri, ha un’importante struttura acida ed una sapidità estremamente piacevole. Un Vigna di Gabri che conferma la propria proverbiale eleganza.

Sherazade 2006 - Nero d’Avola Syrah IGT Sicilia rosso

Alcol: 13,98% vol.; Acidità totale: 5,53 g/l.; pH: 3,47.

Al colore è rosso rubino con lampi viola, concentrato. Il profilo olfattivo 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.

Kabir 2006 - Moscato di Pantelleria DOC

Alcol: 11,69 % vol.; Acidità totale: 7,37 g/l.; Zuccheri residui: 109 g/l.

Ottima performance quella dell’annata 2006 a Pantelleria. In questo millesimo, assaporare il Kabir rimanda al piacere intenso che si ha gustando un acino di Zibibbo, se si ha la fortuna di essere sull’isola ai primi di Settembre. Nel Kabir 2006, il frutto – ricco e polposo – è prepotentemente dominante. Freschezza e mineralità (riconducibile alle caratteristiche vulcaniche del suolo pantesco) completano questo vino così piacevole e versatile.

I VINI ANNATA 2005

Chiarandà 2005 - Contessa Entellina DOC bianco

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

Anche per l’annata 2005 il Chiarandà propone il proprio tradizionale uvaggio di Ansonica e Chardonnay, 50 e 50. Lo Chardonnay è stato vendemmiato dal 20/8 all’8/9, l’Ansonica dall’8 al 16/9. 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 mas-



simo 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.

Sedàra 2005 - Nero d'Avola IGT Sicilia rosso

Alcol: 14,05% vol.; Acidità totale: 5,63 g/l.; pH: 3,51.

Con l'annata 2005 il Sedàra ha fatto un ulteriore passo avanti nell'esprimere la componente fruttata delle uve Nero d'Avola da cui è ottenuto. Per il 100% affinato in vasche di cemento, questo Sedàra colpisce per la sua piacevolissima vinosità. Grazie all'andamento climatico dell'annata presenta tannini dolci ed un buon potenziale di evoluzione.

Ben Ryé 2005 - Passito di Pantelleria DOC

Alcol: 14,11 % vol.; Acidità totale: 7,61 g/l.; Zuccheri residui: 192 g/l.

Descrizione: 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 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.

I VINI ANNATA 2004

Angheli 2004 - Nero d'Avola Merlot IGT Sicilia rosso

Alcol: 14,11% vol.; Acidità totale: 5,92 g/l.; pH: 3,75.

L'annata fresca ha esaltato la finezza dell'Angheli 2004 che ripropone l'uvaggio paritario di Merlot e Nero d'Avola. Il vino è stato maturato 12 mesi in rovere francese di secondo passaggio per rispettare al meglio le caratteristiche di eleganza del nostro Merlot 2004; altrettanto lungo - per questa annata - l'affinamento in bottiglia. Un vino molto ben delineato e di grande nettezza. All'olfatto è molto fruttato e al palato ha una spiccata persistenza. Piacevole da subito e con un potenziale di invecchiamento molto buono.

Tancredi 2004 - Contessa Entellina DOC rosso

Alcol: 13,98 % vol.; Acidità totale: 6,13 g/l.; pH: 3,56.

Indiscutibilmente il 2004 a Donnafugata segna i rossi di pregio con un'eleganza straordinaria. L'andamento climatico particolarmente fresco di questa annata, ha favorito una maturazione lenta ed armonica, conferendo alle uve un equilibrio tannico-aromatico particolarmente fine. Sia il Nero d'Avola che il Cabernet Sauvignon sono presenti attraverso il loro frutto ed una levigata tannicità perfettamente fuse grazie ad una meticolosa conduzione dell'affinamento in rovere.



Mille e una Notte 2004 - Contessa Entellina DOC rosso

Alcol 14,10 % vol.; Acidità totale: 6,02 g/l.; pH 3,72.

Quella del 2004 è un'espressione davvero straordinaria del Mille e una Notte: il risultato di un'ottima conduzione agronomica ed enologica che ha permesso di esprimere il meglio del Nero d'Avola di Contessa Entellina. E' un vino ampio, profondo, voluminoso, dotato di setosa struttura. Complesso ed elegante. Grazie alla sua potenziale longevità, potrà essere, molto a lungo, un grande testimonial del suo terroir e dell'eccellente millesimo.

Le Grappe Donnafugata in degustazione al Vinitaly 2007

Grappa di Nero d'Avola

Alcol 40 % vol.

Distillato intenso, caldo e armonico, dalla spiccata personalità e lunghissima persistenza aromatica. Propone finissime note speziate e di liquirizia. Colpisce per la nettezza, la sensuale ed austera eleganza.

Grappa di Zibibbo

Alcol 40 % vol.

Distillato di grande intensità aromatica e suadente morbidezza. Propone un ampissimo bouquet tipicamente mediterraneo caratterizzato da dolci nuances di zagara, datteri e uva passa. Una grappa che esprime tutta la solarità dello Zibibbo di Pantelleria.

Le Grappe Donnafugata vengono distillate da Roberto Castagner.