DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Vendemmia 2007, ottima qualità già in cantina.

Donnafugata ha completato la vendemmia a Pantelleria e a Contessa Entellina. Maturazioni come nelle tipiche annate siciliane, ma con un'accelerazione nell'ultima settimana di Agosto. Si avranno vini di buon corpo, con ottima finezza aromatica ed una spiccata eleganza, nel pieno stile Donnafugata.

TENUTA DI DONNAFUGATA A CONTESSA ENTELLINA

Andamento climatico: precipitazioni e temperature. Nella Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina, dall'1 ottobre 2006 fino alla chiusura della vendemmia 2007, le **precipitazioni** sono state un po' inferiori alla media degli ultimi 5 anni in questa parte della Sicilia (684 mm), assommando ad un totale di 492 mm. In proporzione ha piovuto più in primavera che in autunno e inverno, e questo ha fatto sì che le riserve idriche dei terreni siano state buone. Le piogge della tarda primavera hanno creato le condizioni per lo sviluppo della peronospora; la sua diffusione è stata però contrastata con successo, grazie ad un attento monitoraggio delle vigne ed alla prevenzione con trattamenti a base di rame.

Le **temperature** si sono attestate intorno ai valori stagionali. Le massime più alte di **Giugno** si sono avute tra il giorno 23 e il 26, ma sono state mitigate da temperature notturne molto fresche (vedi tabella 1).

Tab. 1 - Dati rilevati dalla stazione di telerilevamento Agriveltha presso la Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina

	23 Giugno	24 Giugno	25 Giugno	26 Giugno
Temperatura Massima	37,0 °C	38,9 °C	39,9 °C	38,2 °C
Temperatura Minima	17,8 °C	16,5 °C	15,1 °C	16,3 °C
Escursione termica	19,2 °C	22,4 °C	24,8 °C	21,1 °C

Anche a **Luglio**, a temperature massime elevate come quelle registrate tra il giorno 20 ed il 24, hanno fatto da contro-altare temperature minime decisamente basse. Ad **Agosto**, tra il giorno 22 ed il 29, le temperature massime sono state superiori ai 36° C; il giorno più caldo – con la complicità dello Scirocco – è stato il 24, ma anche in questo periodo si sono avute elevate escursioni termiche (vedi tabella 2).

Tab. 2 - Dati rilevati dalla stazione di telerilevamento Agriveltha presso la Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina

	24 Agosto	25 Agosto	26 Agosto	27 Agosto
Temperatura Massima	40,2 °C	38,9 °C	40,1 °C	38,1 °C
Temperatura Minima	18,0 °C	17,9 °C	16,2 °C	13,9 °C
Escursione termica	21,8 °C	21,0 °C	23,9 °C	24,2 °C

Queste forti escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno avuto effetti positivi per il buon andamento del ciclo vegetativo delle vigne e per la **qualità organolettica delle uve**.

Donnafugata Srl - Cantine Storiche e Uffici: Via S. Lipari 18 - 91025 Marsala (TP)
Tel. 0923 724 200 Fax 0923 722 042 www.donnafugata.it mailto:info@donnafugata.it

DONNAFUGATA

Maturazioni e vendemmia: l'inizio della vendemmia è stato **in linea con la tipica annata siciliana**; si è partiti con lo Chardonnay il 17 di Agosto e dopo si è passati al Viognier. In seguito al caldo dell'ultima settimana di Agosto, **le maturazioni hanno poi subìto un'accelerazione**: si è quindi iniziato a raccogliere il Merlot il 24 Agosto, il Syrah il 2 Settembre, il Nero d'Avola il 4, il Cabernet Sauvignon il 6; il 7 è iniziata la raccolta dell'Ansonica e poi è stata la volta del Catarratto. La vendemmia si è conclusa il 23 Settembre con le ultime uve nere.

Quantità - La produttività dei vigneti - sin dalla fine della fioritura - è apparsa inferiore alla media delle ultime vendemmie. Pertanto, per realizzare i propri obiettivi qualitativi, l'azienda ha effettuato pochissimi diradamenti. **Qualità** - Complessivamente le uve hanno raggiunto perfette maturazioni zuccherine; ottime anche le maturazioni aromatiche e fenoliche grazie alle elevate escursioni termiche registrate nell'agro di Contessa Entellina e alle attente irrigazioni di soccorso effettuate.

DONNAFUGATA A PANTELLERIA

Andamento climatico: precipitazioni e temperature. Nei vigneti di Donnafugata a Pantelleria le **precipitazioni** sono state leggermente inferiori alla media degli ultimi anni. Un accurato lavoro di prevenzione (con trattamenti a base di rame) ha evitato problemi di peronospora che si sarebbero potuti verificare in seguito alle piogge di fine Maggio e degli inizi di Giugno. Un isolato temporale del 20 di Agosto, peraltro circoscritto ad una parte dell'isola, non ha fatto danni.

Le **temperature** si sono attestate intorno ai valori stagionali soliti, con punte massime registrate alla fine di Giugno, nella seconda metà di luglio e nell'ultima settimana di Agosto, come nel resto della Sicilia. Salvo i giorni in cui è soffiato lo Scirocco, forti sono state le escursioni termiche tra il giorno e la notte con positivi effetti per il buon andamento del ciclo vegetativo delle vigne e la qualità organolettica delle uve.

Maturazioni e vendemmia: la maturazione dello Zibibbo è arrivata con un ritardo di pochi giorni rispetto alla tipica annata pantesca. La vendemmia è iniziata il 17 di Agosto nelle contrade più precoci dell'isola: Martingana, Punta Karace, Cala Levante. E' stata innanzitutto una vendemmia selettiva con la quale si sono raccolti i grappoli più maturi, i primi da destinare all'appassimento. L'iniziale lieve ritardo di maturazione è stato infine colmato da una settimana di temperature più elevate, registrate tra il 22 ed il 29 Agosto. La vendemmia si è conclusa il 15 Settembre.

Quantità - In questa annata, la produttività dei vigneti è stata inferiore alla media degli ultimi anni, in particolare, a causa di alcuni giorni di Scirocco che è soffiato sull'isola, ad Aprile, nel periodo della fioritura. **Qualità** - Anche a Pantelleria l'uva raccolta ha presentato una qualità elevata, secondo gli standard che la Sicilia offre con grande costanza.

Giudizio finale: con la vendemmia 2007 l'azienda avrà vini di buon corpo, con ottima finezza aromatica ed una spiccata eleganza, nel pieno stile Donnafugata.

L'ufficio stampa: Marsala, 10 Ottobre 2007

Ferdinando Calaciura
calaciura@granviasc.it
cell. 338 322 9837