



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

I vini e le annate presentate al Vinitaly di Verona

Il Vinitaly resta l'appuntamento più importante dell'anno, per entrare in sintonia con operatori, consumatori e appassionati del vino di qualità. Equivale ad una prova del nove, ad un esame che a Donnafugata viene vissuto da tutti con grande umiltà.

Molte le novità che Donnafugata propone al proprio stand n. H-181/G-170 all'interno del padiglione 2 della fiera.

Innanzitutto parliamo di vino, il protagonista assoluto. Donnafugata porta in degustazione le **nuove annate** dei propri vini che sono sempre più riconosciuti come espressione dell'eccellenza vitivinicola del territorio, sia a Contessa Entellina, nell'entroterra palermitano, che sull'isola di Pantelleria. Vini frutto di un cammino qualitativo esemplare dove natura e lavoro dell'uomo si combinano in perfetto equilibrio.

Anthilia 2007 - bianco <IGT Sicilia>

Alcol: 13,06vol., Acidità totale: 5,79 g/l., pH: 3,27.

L'andamento climatico dell'annata ha permesso di pervenire ad una perfetta maturazione delle uve dal punto di vista aromatico e zuccherino, che nell'Anthilia 2007 si rivela attraverso una gradevole mineralità ed un'ottima struttura acida. Ad avvantaggiarsene è la bevibilità di questo vino reso ancora più attraente da un profilo aromatico molto fragrante.

Polena 2007 - bianco <Catarratto e Viognier IGT Sicilia>

Alcol: 13,21 % vol., Acidità totale: 5,91 g/l., pH: 3,26.

Siamo alla seconda annata di produzione di questo vino la cui personalità va perfezionandosi. Il Polena 2007 nasce infatti da una più compiuta interpretazione del Viognier. A tal proposito è da rilevare che nell'ultima settimana di Luglio, tra il giorno e la notte, si sono registrate escursioni termiche superiori ai 20° C. Tali escursioni hanno giovato molto alla finezza aromatica del Viognier che proprio in quel periodo era in una fase importante del processo di maturazione. L'andamento climatico dell'annata ha anche favorito l'espressione delle caratteristiche varietali del Catarratto che donano a questo vino una piacevolissima lunghezza gusto-olfattiva.

Lighea 2007 - bianco <Zibibbo e Catarratto IGT Sicilia>

Alcol: 12,81 % vol., Acidità totale: 5,86 g/l., pH: 3,29.

Questo Lighea si presenta con un nuovo blend: 50% Catarratto e 50% Zibibbo (non vi è più l'Ansonica). L'annata 2007 ha infatti presentato le condizioni ideali per esaltare l'aromaticità e la mineralità dello Zibibbo, così come la freschezza e la struttura acida del Catarratto. In particolare, l'andamento climatico caratterizzato da elevate escursioni termiche giornaliere ha enfatizzato le peculiarità dei vitigni e permesso di pervenire ad un rinnovato equilibrio.

Chiarandà 2006 - bianco <DOC Contessa Entellina>

Alcol: 13,76 % vol., Acidità totale: 6,21 g/l., pH: 3,37.

L'andamento climatico dell'annata 2006 ha fatto sì che le uve Chardonnay e Ansonica raggiungessero la maturazione in modo equilibrato. Le diverse porzioni di vigneto sono state vendemmiate via via che le uve raggiungevano l'apice qualitativo, con l'obiettivo di



DONNAFUGATA

esaltare le caratteristiche varietali. Le fermentazione dei diversi vini “base” sono avvenute separatamente, in acciaio.

Poi è seguito un periodo di affinamento di circa 6 mesi. Metà della massa è stata affinata in piccole vasche di cemento, l'altra metà è stata fatta maturare prevalentemente in barrique nuove e in piccola parte in tonneaux e barrique di secondo passaggio. La scelta dei diversi legni impiegati si giova ormai di un'ampia esperienza, sempre finalizzata alla più elegante e complessa espressione del “frutto”.

Piacevole adesso ed anche molto interessante da degustare attraverso la sua lunga e positiva evoluzione.

Sherazade 2007 - rosso <Nero d'Avola e Syrah IGT Sicilia>

Alcol: 13,28% vol., Acidità totale: 5,58 g/l., pH: 3,41.

La perfetta maturazione fenolica delle uve Nero d'Avola e Syrah hanno donato tannini molto dolci allo Sherazade 2007. Il “frutto” è prorompente e se ne apprezza tutta la piacevole fragranza. Un gradevolissimo bicchiere da wine bar, così come da accompagnare a salumi, primi e secondi piatti non eccessivamente elaborati.

Sedàra 2006 - rosso <Nero d'Avola IGT Sicilia>

Alcol: 13,97% vol., Acidità totale: 5,66 g/l., pH: 3,48.

Il Sedàra 2006 perfeziona la nuova fisionomia che questo vino ha assunto già dall'annata 2005: buona struttura, morbidezza e prontezza. Un risultato perseguito in vigna attraverso la ricerca della massima integrità del frutto, e in cantina con macerazioni non troppo prolungate e poi con l'affinamento condotto esclusivamente in vasche di cemento. Un Nero d'Avola dalla grande pulizia al naso e piacevolezza in bocca.

Angheli 2005 - rosso <Nero d'Avola e Merlot IGT Sicilia>

Alcol: 13,91% vol.; Acidità totale: 5,83 g/l; pH: 3,61.

Un vino che continua decisamente a crescere come ben testimonia questa sua nuova annata. Più fresco e piovoso rispetto alla medie stagionali, il 2005 ha richiesto molta attenzione e pazienza nella gestione del vigneto. In cantina le follature manuali hanno consentito estrazioni più delicate. Il risultato è quello di un Angheli con tannini dolci e una spiccata nettezza aromatica: un vino pronto, di ottima beva, in cui Nero d'Avola e Merlot si fondono molto bene.

Tancredi 2005 - rosso <DOC Contessa Entellina>

Alcol: 13,93 % vol., Acidità totale: 6,03 g/l., pH: 3,57.

Rese non superiori ad 1kg di uva per pianta, monitoraggio meticoloso delle curve di maturazione delle uve che – in un'annata così fresca come quella del 2005 – non si è avuta la fretta di raccogliere: sono questi i presupposti di un Tancredi che presenta uno straordinario equilibrio.

Le diverse partite di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon destinate a questo vino, sono state fatte maturare separatamente per 12 mesi in rovere, con l'obiettivo di esprimere tutto il potenziale organolettico dei due vitigni.

Buona struttura, piacevole morbidezza, ottima la finezza aromatica così come il potenziale di invecchiamento.



DONNAFUGATA

Mille e una Notte 2005 - rosso <DOC Contessa Entellina>

Alcol 13,94 % vol., Acidità totale: 6,26 g/l., pH 3,52.

Con quella del 2005 si è alla decima annata di Mille e una Notte. Un giro di boa importante che segna una profonda conoscenza del patrimonio viticolo da cui prende vita questo vino. Dalla prima annata in poi, tanti piccoli miglioramenti sono stati molto gradualmente apportati nella produzione del Mille e una Notte, sempre con un obiettivo ben chiaro: interpretare al meglio i punti di forza del territorio e del Nero d'Avola in termini non solo di struttura e longevità, ma anche di "frutto".

Si è così mirato ad avere in vigna poca uva, equilibrata dal punto di vista tecnologico, aromatico e fenolico. Attraverso una "maniacale" presenza in vigna con frequentissimi assaggi delle uve si è riusciti a individuare i momenti ideali della vendemmia delle diverse porzioni di vigneto, evitando eccessi di concentrazione. In cantina la vinificazione è stata condotta con il massimo rispetto della materia prima ottenuta in vigna.

L'affinamento in rovere di primo passaggio è stato condotto per 14-16 mesi al fine di pervenire all'eleganza ed alla complessità che contraddistingue questo vino e che riteniamo potrà essere apprezzata per molti anni.

Kabir 2006 - bianco naturale dolce <DOC Moscato di Pantelleria>

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.

Ben Ryé 2006 - bianco naturale dolce <DOC Passito di Pantelleria>

Alcol: 14,19 % vol., Acidità totale: 7,46 g/l., Zuccheri residui: 190 g/l.

A Pantelleria l'annata 2006 ha goduto di un andamento climatico molto equilibrato che ha permesso una perfetta maturazione delle uve. Il Ben Ryé di questa vendemmia è caratterizzato da un ottimo bilanciamento tra struttura acida e zuccheri. Il colore è dorato con riflessi ambrati brillanti; al naso è ampio e suadente con sentori di albicocca matura e macchia mediterranea. In bocca è avvolgente, con note di agrumi canditi e miele; delicata mineralità nel finale con una sfumatura che richiama la pietra focaia. Quella del 2006 è un'eccellente espressione del territorio e dello stile "Ben Ryé": complesso, piacevole ed elegante. Grande longevità all'orizzonte.

Marsala, 26 Marzo 2008

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

Alessia Panzeca Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. +39 335 6522242