



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

La vendemmia 2010 a Donnafugata

Annata più piovosa della media; quantità leggermente inferiori; elevata la qualità grazie ad uve sane e mature che stanno dando vini di particolare finezza.

L'andamento climatico abbastanza regolare e la scrupolosa **conduzione del vigneto**, sono state le premesse di una produzione di qualità che ha permesso di portare in cantina uve sane e rispondenti alle attese. In **autunno** e in **inverno** le piogge sono state al di sopra delle medie stagionali; complessivamente, dall'1 ottobre 2009 al 30 settembre 2010 le piogge hanno raggiunto gli 833 mm. contro i 676 mm di media registrata negli ultimi dieci anni (dati rilevati dalla stazione S.I.A.S. a Contessa Entellina, www.sias.regione.sicilia.it).

In **primavera** (Aprile-Maggio) si è registrato un lieve ritardo nelle fasi di germogliamento e fioritura. A Giugno si è proceduto ad interventi di cimatura per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nelle ultime fasi della maturazione.

In Luglio si è avuta l'invaiaatura delle uve; le **temperature** sono state entro i valori stagionali e sempre caratterizzate da forti escursioni tra il giorno e la notte (superiori anche ai 22 gradi).

Dalle stime iniziali l'annata si presentava meno produttiva del 2009 e pertanto si sono effettuati dei **diradamenti solo in alcuni vigneti**, in modo che tutta la produzione fosse in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali. Con qualche giorno di ritardo rispetto agli anni passati, il 16 Agosto è stato dato il via alla vendemmia a Contessa Entellina. Come da tradizione, la raccolta è iniziata in notturna con lo **Chardonnay**, che è la prima varietà a giungere a maturazione.

In agosto vi sono state delle ondate di temperature superiori alla media e ciò ha impresso un'accelerazione alle maturazioni. Molto ampie le escursioni termiche tra il giorno e la notte, che hanno favorito l'**equilibrio vegeto-produttivo**: per esempio tra il 21 ed il 28 agosto le massime hanno raggiunto i 38,5° C e le minime i 19,8° C. Dal 29 agosto si è avuto un netto calo delle temperature al di sotto della media stagionale.

Nell'agro di Contessa Entellina, ad agosto, oltre allo Chardonnay, a partire dal giorno 18 si è vendemmiato il **Sauvignon Blanc** e il **Viognier** e dal 24 il **Merlot**. A Settembre, si è raccolto **Nero d'Avola** e **Syrah** dal giorno 1, il **Grecanico** dal 2, il **Catarratto** dal 6, il **Cabernet Sauvignon** dall'8, il **Petit Verdot** dal 14, l'**Ansonica** dal 16, il **Tannat** dal 17 e l'**Alicante Bouchet** dal 20. La vendemmia si è conclusa il 2 ottobre in alcuni vigneti più tardivi di Cabernet Sauvignon.

A **Pantelleria** i vigneti di Donnafugata sono in 11 contrade dell'isola e rappresentano un importante esempio di viticoltura eroica, su terrazzamenti. Qui la vendemmia dello **Zibibbo** è iniziata il 18 Agosto, nelle vigne di Martingana, tradizionalmente tra le più precoci, e si è conclusa il 19 settembre in contrada Ghirlanda. A Pantelleria l'annata è stata meno produttiva soprattutto in quei vigneti che erano stati colpiti da forti venti durante la fioritura.

Sia a Pantelleria che nell'agro di Contessa Entellina, gli isolati **piovaschi di settembre** non hanno causato patologie o particolari problemi alle maturazioni. Complessivamente le uve raccolte sono in **quantità** leggermente inferiore alla media degli ultimi anni; da molto buona ad ottima è la **qualità** raggiunta ai fini della vinificazione: i bianchi hanno finezza aromatica e freschezza; i rossi presentano buona struttura ed equilibrio; il passito di Pantelleria sarà particolarmente ricco e complesso.

Marsala, 26 Ottobre 2010

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

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