



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

## ***Nuovi stili e nuove occasioni di consumo: Donnafugata presenta la sua selezione***

Lighea e Sherazade: coppia da wine bar; Chiarandà e Tancredi:  
due "scelte sicure"; Ben Ryé 2008: il "fuori classe".

Cresce il consumo nei **wine bar** che rappresentano sempre più il luogo del primo incontro tra i consumatori ed il vino. **L'aperitivo o il dopo cena con gli amici**, diventano l'occasione di bere "al bicchiere" ed assaggiare vini provenienti dalle diverse regioni produttrici del mondo. Un luogo **informale** dove proporre vini di immediata comprensione, ma riconoscibili e ricchi di personalità.

Donnafugata si propone a questo mondo del consumo "giovane e divertente" con una coppia perfetta: **Lighea e Sherazade**, un bianco aromatico e un rosso giovane da bere leggermente freddo (14°C). **Lighea 2010**, luminoso e fresco, è una versione "dry" dello **Zibibbo** di Pantelleria, capace di affascinare con i suoi profumi di zagara, pera e melone. **Sherazade 2010**, è un'interpretazione fresca e fruttata del **Nero d'Avola**, con spiccate note di lampone ed un finale leggermente speziato.

Ad offrire ulteriori approcci al vino, c'è anche il **nuovo sito** [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it). Per aiutare il wine lover nella ricerca del vino più adatto alle sue esigenze, la sezione "**I nostri prodotti**" profondamente rinnovata, propone alcuni filtri: "situazioni di consumo", "abbinamenti con il cibo", "tipologia/struttura" e "aromi". Un gioco divertente che consente di scoprire anche le qualità più nascoste del proprio vino preferito. E così oltre a risultare perfetti per "un aperitivo con gli amici", l'aromatico **Lighea** è consigliato per "il primo appuntamento" ed il versatile **Sherazade** anche in abbinamento a piatti di mare come "i calamari ripieni"!

Nel segmento medio-alto, Donnafugata presenta anche un'altra **coppia eccezionale: Chiarandà e Tancredi**. Due vini portabandiera entrambi frutto di un blend fra vitigni autoctoni e internazionali "perfettamente ambientati" nei vigneti aziendali da oltre 30 anni. Due vini ormai percepiti dal consumatore come "**scelte sicure**".

**Chiarandà 2008** mette insieme **Ansonica e Chardonnay** (vendemmiato di notte per salvaguardarne le delicate fragranze) in un'annata che si distingue per l'equilibrio tra le note fruttate e quelle tipiche della macchia mediterranea. In bocca è lunghissimo e minerale, con cremosità e acidità ad inseguirsi. Un 2008 aristocratico dal grande potenziale di invecchiamento, perfetto per "**un regalo importante**". Se lo avete scelto per un "**pranzo di lavoro**" abbinatelo al vitel tonnè o con dei caprini a pasta morbida.

**Tancredi 2007** è frutto di una vendemmia mediamente poco produttiva ed è ottenuto da Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon (70-30%). Sentori di frutta rossa (in particolare di ciliegia) si fondono a quelli balsamici ed al tabacco. In bocca si avverte una trama tannica fine ed elegante, ammorbidita da un lungo affinamento in bottiglia (24 mesi). Con l'annata 2007, il Tancredi si conferma un vino di grande personalità e con un elevato potenziale di invecchiamento (10-12 anni). Perfetto a cena al ristorante "per fare colpo" o sul divano di casa "leggendo e ascoltando musica".

Una menzione a parte merita il **Ben Ryé Passito di Pantelleria 2008**. Un "fuori classe" interprete eccezionale dello stile "mediterraneo" proprio dei vini di Donnafugata.

**Wine Enthusiast** lo ha inserito "IN THE ENTHUSIAST 100 TOP WINES OF THE YEAR, dandogli **95/100 pts.** e scrivendone uno splendido ritratto "Ben Ryé si conferma un favoloso vino da dessert dell'isola di Pantelleria e questa annata si dimostra estremamente viva e ricca di personalità. Aromi di pesca, albicocca, miele e pasta di mandorle e persino un tocco speziato di zenzero fresco. E' morbido, ricco e assolutamente lussuoso".

**Ben Ryé 2008** è stato scelto da Veronafiere e Civiltà del Bere per l'evento celebrativo dell'unità d'Italia: "**Pionieri del made in Italy**". Venerdì **8 aprile, alle ore 10.30**, Palaexpo, Sala Argento. **José Rallo** interverrà per raccontare la storia di Donnafugata ed in particolare del Ben Ryé sui mercati esteri: i primi passi, i primi successi, il contributo all'immagine del made in Italy ed all'export del vino italiano di qualità nel mondo. Parteciperanno 12 produttori rappresentativi della storia dell'enologia italiana. Il pubblico sarà costituito circa 200 persone fra operatori e giornalisti provenienti da oltre 40 paesi.

Marsala, 3 Aprile 2011