



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Vendemmia 2015 a Donnafugata

*Una grande annata che darà vini profumati e fruttati,
di eccezionale eleganza e potenziale di invecchiamento.*

Fino alla fine di giugno, l'annata si è contraddistinta per un **andamento climatico più fresco e piovoso** delle medie stagionali, prefigurando un ritardo sulle abituali maturazioni delle uve nella tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina.

A **Luglio** si sono avute temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo, che hanno favorito il processo di maturazione delle uve, colmando quello che era il ritardo registrato fino a Giugno. La temperatura massima registrata a luglio è stata di 39° C e la minima di 18° C, a testimonianza delle notevoli escursioni termiche che caratterizzano le colline di Contessa Entellina favorendo nelle uve la concentrazione di precursori aromatici che potenzialmente daranno vini molto profumati.



Rispetto alla media degli ultimi anni, **le quantità** prefiguravano un lieve incremento di circa il 10%; per tale motivo si è proceduto alla **vendemmia verde** in alcuni vigneti di Grillo, Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, allineando il carico produttivo agli obiettivi qualitativi dell'azienda.

Per quanto riguarda le **precipitazioni**, dall'1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm di pioggia contro i 656 della media degli ultimi 10 anni (www.sias.regione.sicilia.it).

Lo **Chardonnay** - prima varietà a giungere a maturazione - in alcuni vigneti era in lieve anticipo; quello del *La Fuga* **si è iniziato a vendemmiarlo a partire dal 3 agosto, in notturna**. Si sono evitati così i rischi di fermentazioni indesiderate nel trasporto delle uve dalla vigna alla cantina e di volatilizzazione degli aromi in fase di pressatura.

Il 5 agosto si è iniziato a vendemmiare il **Viognier**, l'11 il **Sauvignon Blanc**, dal 27 il **Grecanico** ed il **Merlot**, dall'1 settembre il **Grillo**, dal 2 il **Nero d'Avola**, dal 4 il **Catarratto**, dal 6 l'**Ansonica** ed il **Petit Verdot**, dal 7 il **Syrah**, dall'8 il **Cabernet Sauvignon**. La vendemmia è stata sospesa per un paio di giorni per le piogge avute il pomeriggio e la sera dell'8; queste precipitazioni hanno certamente favorito l'ultima fase della maturazione fenolica delle uve rosse, dando tannini molto morbidi. Dall'11 settembre si è cominciato a raccogliere l'**Alicante** e dal 15 il **Tannat**. Nella Tenuta di Contessa Entellina la vendemmia si è conclusa il 23 settembre.

Molto positiva la vendemmia anche a **Pantelleria** dove Donnafugata coltiva lo **Zibibbo** su circa 68 ettari di vigneto. Le quantità raccolte sull'isola del sole e del vento sono state in linea con gli obiettivi qualitativi dell'azienda. A Pantelleria si è cominciato a vendemmiare il 17 agosto in contrada Martingana e poi la raccolta è proseguita nelle contrade di Punta Karace, Tracino, Bugeber, Bukkuram, Favarotta, Khamma, Ghirlanda, Gibbiuna, Mueggen, Monastero. A Pantelleria la vendemmia dello Zibibbo si è conclusa in Contrada Barone il 24 settembre.

Grazie ad un andamento climatico per lo più stabile e molto favorevole, in generale **quella del 2015 è una grande annata, davvero molto felice sia per i bianchi che per i rossi**.

*"Abbiamo raccolto uve eccellenti da tutti i vitigni - spiega **Antonio Rallo**, titolare e wine-maker di Donnafugata - che daranno vini profumanti e fruttati di grande eleganza e potenziale di invecchiamento."*

Marsala, 10 Ottobre 2015

Ufficio Stampa Nando Calaciura calaciura@granviase.it cell. 338 3229837

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724226