



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

## La vendemmia 2016 a Donnafugata

*Annata poco piovosa e non eccessivamente calda; la conduzione attenta del vigneto sta offrendo uve sane e ben mature, per produrre vini di qualità e longevità.*



L'annata 2016 è stata caratterizzata da **precipitazioni inferiori alle medie stagionali**: in particolare, a Contessa Entellina (dall'1 ottobre ad oggi) sono piovuti 521mm (contro i 648mm di media degli ultimi 10 anni, dall'1/10 al 30/9), mentre a Pantelleria sono piovuti soltanto 276mm (rispetto ai 485mm di media).

Per quanto riguarda le temperature, la **primavera** è stata mite e l'**estate** non ha avuto **eccessivi picchi di caldo**, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo.

In alcuni vigneti la **maturazione** delle uve – in apertura di vendemmia – si presentava in ritardo di 3-4 giorni; questo ritardo è stato colmato, e la tempistica delle maturazioni è stata abbastanza simile a quella del 2015.

Mentre in Sicilia è stato prospettato un calo della produzione di oltre il 10%, a Donnafugata le **quantità** raccolte sono state **più o meno in linea con le medie aziendali a Contessa Entellina ma -30% a Pantelleria**.

Nella Tenuta di Donnafugata **a Contessa Entellina la vendemmia si è aperta il 2 di agosto** con la raccolta di piccoli appezzamenti di Pinot Nero e Chardonnay, per la produzione dei due spumanti metodo classico dell'azienda, il brut rosè ed il brut.

In questa tenuta **la vendemmia è entrata nel vivo il 10 di agosto**, con la raccolta in notturna dello Chardonnay; sempre ad agosto seguita da Sauvignon Blanc, Viognier, Syrah, Merlo e Fiano. Il 1 settembre è iniziata la vendemmia del Nero d'Avola per la produzione del rosato Lumera mentre le uve destinate al Mille e una Notte sono state raccolte una settimana più tardi. Il Grillo e l'Ansonica sono stati raccolti nella prima decade di settembre, il Catarratto nella seconda decade. Le altre varietà di rosso Petit Verdot e Tannat sono stati vendemmiati a cavallo delle prime due decadi di Settembre.

**A Pantelleria, la vendemmia dello Zibibbo è iniziata il 17 di agosto** a Punta Kharace, il 20 in contrada Karuscia, il 21 a Bukkuram, il 23 a Bugeber, il 24 a Khamma, il 27 a Favarotta, il 28 a Tracino e Monastero. La raccolta è proseguita nelle contrade di Ghirlanda, Serraglie, Gibbiuna, Mueggen e infine è stata conclusa il 15 Settembre a Barone.

"Per compensare le scarse piogge dell'annata – afferma **Antonio Rallo**, wine-maker dell'azienda di famiglia – e aiutare le vigne a raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo ottimale, siamo intervenuti con alcune **irrigazioni** di soccorso; non meno importanti sono stati i **diradamenti** relativamente alle varietà che si presentavano più produttive, sia a Contessa Entellina che a Pantelleria; nell'isola del sole e del vento, in contrada Khamma, siamo arrivati a diradare oltre il 30% dei grappoli; a Contessa Entellina, abbiamo diradato pressoché in tutti i vigneti di rosso portando così a casa ancora **uve sane e ben mature**, ottima premessa di qualità e longevità dei nostri vini. Infine con la vendemmia 2016 coroniamo anche la nostra ambizione che viene da lontano, e abbiamo iniziato il nostro impegno produttivo nell'area del **Cerasuolo** e del **Frappato di Vittoria** e sull'**Etna** dove la vendemmia finirà in questi giorni." – conclude Antonio Rallo.

Marsala, 18 Ottobre 2016

Ufficio Stampa

Nando Calaciura [calaciura@granviase.it](mailto:calaciura@granviase.it) cell. 338 3229837

Pubbliche Relazioni

Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it) tel. 0923 724226