



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

## ***La Vendemmia 2017 a Donnafugata***

**Un mosaico di condizioni diverse tra Sicilia occidentale ed orientale per la vendemmia già in atto. Anticipo della raccolta e calo produttivo a Contessa Entellina e Pantelleria e buone attese per le produzioni di Vittoria ed Etna. Saranno quasi 100 giorni di vendemmia.**

L'annata 2017 a Donnafugata è stata finora caratterizzata da **precipitazioni inferiori alla media**.

In particolare, nella tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, nel periodo compreso tra l'1 ottobre 2016 ed oggi, si è avuta l'11% di pioggia in meno rispetto alla media degli ultimi 10 anni.

Poiché le precipitazioni si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno, nei mesi estivi di giugno e luglio, si sono effettuate **irrigazioni di soccorso**. Le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare.



Per quanto riguarda le **temperature**, tra luglio e agosto, si sono riscontrati valori superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate nell'agro di Contessa Entellina.

Nonostante i picchi delle temperature massime, le buone **escursioni termiche** che si sono registrate tra queste colline, hanno dato uve sane e con una buona maturazione aromatica e fenolica.

La **vendemmia** nella Tenuta di Contessa Entellina è iniziata nei primi giorni di agosto – nei vigneti di alta collina – con la raccolta delle uve Chardonnay e Pinot Nero destinate alla produzione degli spumanti metodo classico, il Brut ed il Brut Rosè. Si è poi passati alla raccolta in altri appezzamenti di Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier; il 10 agosto si è completata la vendemmia notturna dello Chardonnay *La Fuga*.

Il Merlot è stato vendemmiato dal 16 al 18/8, il Grillo dal 16 al 26/8, il Syrah dal 17 al 22/8, il Grecanico dal 20 al 30/8, il Nero d'Avola dal 23/8 al 2/9. Tannat, Alicante Bouschet e Petit Verdot sono stati raccolti tra il 29/8 ed il 4/9. La vendemmia si conclude tra il 6 ed il 7/9 con il Cabernet Sauvignon ed il Catarratto.

A Contessa Entellina si registra **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media delle ultime annate.

Dalle prime fermentazioni appena concluse dei mosti di Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier, si sono avuti bianchi di qualità molto promettente. Le fermentazioni di tutte le altre varietà qui coltivate sono ancora in corso e quando saranno completate sarà possibile esprimere un giudizio attendibile sulla **qualità dell'annata**.

Da Contessa Entellina a **Pantelleria**: sull'isola del sole e del vento ha piovuto un po' di più rispetto al 2016 ma si è rimasti comunque sotto la media degli anni precedenti. Ciò ha comportato, in alcuni



DONNAFUGATA

vigneti, la necessità di diradare i grappoli, in modo da mettere in equilibrio il carico produttivo con le disponibilità idriche del terreno, per favorire un'ottimale maturazione delle uve.

Tradizionalmente per Donnafugata la vendemmia dello **Zibibbo** si protrae per circa 4 settimane attraverso le 14 contrade in cui l'azienda ha i propri vigneti che differiscono per altitudine ed esposizione; quest'anno invece la raccolta durerà una settimana in meno visto che è iniziata il 17/8 e sta per concludersi. In particolare, la vendemmia è iniziata nelle contrade più precoci – a Martingana e Punta Kharace – con le uve da destinare all'appassimento, e poi è via via proseguita a Karuscia, Khamma, Bukkuram, Tracino, Bugeber, Favarotta, Gibbiuna, Serraglia, Monastero, Mueggen, Barone, Ghirlanda.

A Pantelleria si è registrato **un calo quantitativo di circa il 20%** rispetto alla media delle ultime annate, e un lieve recupero sul 2016 che era stata molto scarsa.

Donnafugata è anche impegnata nella Sicilia orientale, nell'area di **Vittoria** per la produzione del Frappato *Bell'Assai* e del Cersauolo *Floramundi*. In questo territorio **l'annata è stata meno siccitosa** che nella Sicilia occidentale; le **temperature superiori alle medie** hanno comunque determinato **un anticipo di circa 10 giorni nelle maturazioni**. La vendemmia del Nero d'Avola è iniziata il 30/8 ed è ancora in corso, mentre quella del Frappato inizierà intorno al 10 settembre. Complessivamente si profila un calo produttivo del 5-10%. Grazie alle irrigazioni di soccorso e ad un'accurata gestione del carico produttivo, si stanno raccogliendo uve sane e ben mature: la migliore premessa per la qualità dei vini che verranno.

Nel territorio di **Randazzo**, dove Donnafugata produce l'**Etna** Doc, la vendemmia del Carricante dovrebbe iniziare tra la fine di settembre e i primi di ottobre, mentre quella del Nerello Mascalese intorno alla metà di ottobre. In seguito alle temperature elevate di questa estate, potrebbe esserci anche qui un leggero anticipo delle maturazioni ed un calo produttivo, ma l'andamento climatico delle prossime settimane potrebbero modificare queste stime. In generale, il ciclo vegetativo si è svolto regolarmente e le uve si presentano ad oggi in ottime condizioni.

*Marsala, 5 Settembre 2017*

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