



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

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

**Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria ed Etna: piogge generalmente inferiori alla media, maturazioni e vendemmia anticipate. Quantità in calo e qualità con punte di eccellenza assoluta: in cantina sono arrivate uve molto sane e ben mature che hanno dato vini caratterizzati da intensità e finezza aromatica, morbidezza ed eleganza.**

**CONTESSA ENTELLINA** – Nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media\* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare.



Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica.

La **vendemmia** 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. 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 tra il 20 ad il 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 è conclusa tra il 6 ed il 7/9 con la raccolta del Cabernet Sauvignon e dell'ultimo appezzamento di Catarratto.

A Contessa Entellina si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. La **qualità dell'annata è molto positiva**: grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica; l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi che esprimono eccellente eleganza.

A Contessa Entellina si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. La **qualità dell'annata è molto positiva**: grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica; l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi che esprimono eccellente eleganza.

*(\*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)*

**PANTELLERIA** - Sull'isola del sole e del vento si sono registrati **379 mm di pioggia** che rappresentano un dato inferiore alla media\* (434 mm). Ciò ha comportato, in alcuni vigneti, la necessità di diradare i grappoli, in modo da mettere in equilibrio il carico produttivo con le disponibilità idriche del terreno, al fine di favorire un'ottimale maturazione delle uve.

La vendemmia dello **Zibibbo** a Donnafugata si protrae tradizionalmente per circa 4 settimane, nelle 14 contrade in cui l'azienda ha i propri vigneti che differiscono per altitudine, esposizione, vicinanza o lontananza dal mare; quest'anno invece – per l'anticipo delle maturazioni – la raccolta è durata meno, iniziando il 17/8 e concludendosi il 4 settembre.



## DONNAFUGATA

La vendemmia era 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 aziendale delle ultime annate, e un lieve recupero solo sul 2016 che era stata una vendemmia decisamente poco produttiva. **Di assoluta soddisfazione è la qualità** raggiunta con tutte le interpretazioni dello Zibibbo: quello *dry* del Lighea, quello del Moscato Kabir e del Passito Ben Ryé.

*(\*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2013 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)*

**VITTORIA/ACATE** – L'annata 2017 ha fatto registrare **496 mm di pioggia** che corrisponde al dato medio\* del territorio (495 mm); superiori alle medie sono invece state le **temperature**, in particolare quelle avute tra luglio ed agosto. Grazie alle irrigazioni di soccorso e ad un'accurata gestione del carico produttivo, si sono prodotte uve sane e perfettamente mature.

L'andamento climatico dell'annata ha determinato **un anticipo di circa 10 giorni nelle maturazioni**; la vendemmia del **Nero d'Avola** è iniziata il 30/8 e si è conclusa il 5/9, mentre quella del **Frappato** è iniziata il 5 e si è conclusa il 7 settembre. Complessivamente si è avuto **un calo produttivo del 10% circa**.

I vini di quest'annata sono caratterizzati da un corredo aromatico fragrante ed ampio; al fruttato e floreale che piacevolmente predomina nel Frappato, si aggiunge, nel Cerasuolo, una ricchezza di sfumature speziate che al palato sono completate da raffinata morbidezza e persistenza.

*(\*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)*

**ETNA** – Nell'annata 2017 si sono complessivamente avuti **678 mm di pioggia**, meno della media\* (788 mm) che si registra sul versante Nord dell'Etna, dove Donnafugata ha i suoi vigneti in 5 contrade, tra Randazzo e Passopisciaro. Da notare però che per quasi tutto il mese di gennaio, la neve ha coperto i vigneti, rilasciando lentamente un significativo apporto di acqua nel terreno.

I terreni sono stati lavorati frequentemente per aumentarne il volume, incrementando la quantità di aria nel terreno stesso e così favorendo l'attività radicale delle piante.

La potatura verde – effettuata tra giugno e luglio – ha mirato a definire l'**equilibrio vegeto-produttivo**. Il ciclo vegetativo si è concluso regolarmente e ha dato vita ad uve sanissime.

Le elevate temperature estive hanno determinato **un anticipo di circa 10 giorni** rispetto alla tradizionale epoca di maturazione delle uve in questo territorio: la vendemmia del Carricante è così iniziata il 22 e si è conclusa il 25 settembre; il Nerello Mascalese è stato invece raccolto tra il 29 settembre ed il 12 ottobre; in particolare in contrada Montelaguardia il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 30/9 e l'8/10, ed in contrada Marchesa tra il 7 e l'8/10. Complessivamente la raccolta ha segnato **un calo di circa il 10% in quantità** rispetto alla media.

L'annata 2017 presenta una **qualità che raggiunge punte di eccellenza**: i vini sono caratterizzati da un'estrema pulizia, freschezza ed intensità aromatica; la perfetta maturazione fenolica ha dato un tannino di grande morbidezza ed eleganza.

*(\*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)*

Marsala, 30 Novembre 2017

UFFICIO STAMPA

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

PUBBLICHE RELAZIONI

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