



DONNAFUGATA®

## SCHEDA DI ANNATA 2011

L'umidità naturalmente accumulata nei terreni, grazie anche alle piogge primaverili, e le irrigazioni di soccorso utilizzate in modo mirato in alcuni vigneti, hanno perfettamente compensato **le minori precipitazioni che hanno caratterizzato l'annata 2011**, meno piovosa della media siciliana.

A Donnafugata la produzione – sia nella tenuta di Contessa Entellina che sull'isola di Pantelleria - registra un **calo che si attesta intorno al 10%** dovuto al fatto che nella fase di allegagione l'andamento climatico ha ridotto il numero di acini che si sono formati per grappolo.

Nella **Tenuta di Contessa Entellina, la vendemmia è iniziata il 10 di agosto**, con la raccolta di notte dello Chardonnay, la prima varietà che raggiunge la maturazione.

Dal 16 Agosto si è vendemmiato il Sauvignon Blanc, dal 18 il Viognier, dal 26 il Merlot, dall'inizio del mese di Settembre si è raccolto il Nero d'Avola, l'Alicante, il Syrah e il Cabernet Sauvignon e l'Ansonica. Dal giorno 7 si è proseguito con il Grecanico, dall'8 con il Catarratto, dal 13 con il Petit Verdot e dal 17 con il Tannat. **La raccolta delle uve si è conclusa il 3 ottobre**, secondo i classici ritmi di questa area della Sicilia.

Per qualità la vendemmia rispecchia gli obiettivi prefissati. I risultati **sono molto buoni per le uve bianche** che, per l'andamento climatico registrato durante la tarda primavera – temperature fresche e piogge - , hanno dato vita a vini freschi, ricchi di profumi ed equilibrati. Anche quest'anno non sono state tradite le aspettative per i **grandi vini rossi di Sicilia**, confortati da **uve sane e ben mature sia dal punto di vista aromatico che fenolico, grazie anche alle forti escursioni termiche intervenute sino alla seconda metà di agosto.**

**A Pantelleria** i vigneti di Donnafugata sono in 11 contrade dell'isola e rappresentano un importante esempio di viticoltura eroica, su terrazzamenti. La lunga estate, con temperature non eccessivamente alte, ha permesso di ottenere un'ottima concentrazione aromatica e carica zuccherina, dando vita ad uve ideali per la produzione del passito.

**Qui la vendemmia dello Zibibbo è iniziata il 17 Agosto e si è conclusa il 19 settembre.** La raccolta dell'uva a Pantelleria risulta essere molto articolata, anche se si tratta di una sola varietà: 11 contesti produttivi (diverse contrade all'interno dell'isola), con condizioni pedoclimatiche differenti, e con uve che vanno, di conseguenza, in maturazione nell'arco di diverse settimane. Le uve raccolte nei diversi vigneti sono destinate, in parte all'appassimento e , in parte, al mosto fresco di Zibibbo. Del resto un vino come il Ben Ryè riflette pienamente questa complessità di apporti che proprio in questo Passito naturale trova la sua più alta espressione.