



Vinitaly 2012: Donnafugata presenta le sue nuove annate

Vinitaly è l'occasione per assaggiare tutti i vini di Donnafugata. Quelli in commercio, le nuove annate, i vini più premiati, i grandi classici e i top di gamma.

Una recente ricerca commissionata dall'Istituto Grandi Marchi alla SDA Bocconi sottolinea che un modello di business vincente nel mondo del vino italiano è quello della **wine family**, caratterizzato dalla capacità di **trovare nuovi equilibri e coniugare gli opposti**. Un volume di produzione adeguato a garantire **la qualità e la profondità di assortimento**, una gamma di prodotti con **visibilità e diffusione** assieme ad **eccellenze di pregio**.

Su un mercato polarizzato, le aziende italiane di successo sono riuscite a produrre "Value for money" per prodotti di ogni livello: **vini di carattere** dalle fasce più alte a quelle orientate al consumo più semplice/informale rendendo il vino **un lusso accessibile**. Un modello di business solido e flessibile, capace di affrontare le sfide del mercato con il "fine tuning" delle strategie di prodotto.

L'aperitivo o il dopo cena con gli amici sono ormai diventati l'occasione privilegiata del consumo "al bicchiere". Donnafugata propone il **Lighea**, Zibibbo in purezza, un vino "giovane e divertente" caratterizzato da una spiccata ricchezza aromatica e una buona freschezza e sapidità. Il 2011 sarà presentato in occasione del Vinitaly con **una novità relativa al formato: è in arrivo il Magnum**, per portare i colori della Sicilia sul bancone. La stessa novità è prevista per lo Sherazade 2011, per il quale però bisognerà aspettare maggio.

Il **Sedàra**, frutto di un *blend* con Nero d'Avola prevalente e altre uve internazionali, è da sempre caratterizzato da un ottimo equilibrio tra frutto e struttura, adattissimo per una cena fra amici, perfetto per il classico barbecue domenicale. Con l'annata 2010 guadagna in freschezza e diventa l'abbinamento ideale per una cucina mediterranea saporita e leggera. La confezione presenta un **soft restyling nei colori con un richiamo alla freschezza del frutto**.

In anteprima l'**Angheli** 2008 con una **vera e propria novità nell'uvaggio**. Il nuovo *blend* è costituito da Merlot (60%) e Cabernet Sauvignon (40%), un taglio bordolese per valorizzare il grande potenziale del "frutto Merlot" e quello della "struttura Cabernet". Le due uve danno al vino una fisionomia accattivante ed elegante rendendolo perfetto per un "primo appuntamento".

Il **Tancredi** è uno dei vini più premiati di Donnafugata. Importante ed affascinante come Alain Delon, interprete del Tancredi cinematografico del Gattopardo di Luchino Visconti, al Vinitaly si presenta con l'annata 2008 e **un importante innovazione nel blend**: Cabernet Sauvignon (che diventa primo vitigno) e Nero d'Avola, si completano con Tannat e altre uve. Il Tannat in particolare è stato scelto per la spiccata adattabilità ai climi mediterranei e per la qualità dei suoi tannini che a seconda dell'annata possono completare quelli del Cabernet Sauvignon. Anche questo 2008 si conferma complesso ed elegante, come nelle annate migliori.



DONNAFUGATA®

Anthìlia, Polena, Lighea e Sedàra riportano in retro-etichetta il QR CODE con link alla scheda del sito.

La famiglia Rallo, presente in fiera e pronta, come sempre, a incontrare personalmente tutti i visitatori, **sottolinea con la voce di Antonio Rallo, titolare dell'azienda**, l'importanza di questa occasione: *“per noi il Vinitaly rappresenta un banco di prova: incontrare clienti stranieri e italiani oltre che consumatori, per raccogliere le loro opinioni sui nostri prodotti e informazioni qualificate sui trend e sulle evoluzioni dei consumi a livello internazionale”* –. Un'occasione unica che l'azienda affronta ogni anno presentandosi in gran forza: una trentina tra dipendenti e collaboratori pronti a coinvolgere con entusiasmo chiunque abbia voglia di un sorso di Sicilia.

PREMI E RICONOSCIMENTI – Lista completa sul sito: www.donnafugata.it sezione i nostri prodotti

Marsala, Marzo 2012

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. 335 6522242