

Tenuta  
Etna

# Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2020

*Dal color rosso rubino chiaro, il cru Etna Rosso Doc Contrada Marchesa presenta un raffinato bouquet dai sentori fruttati, floreali e balsamici. In bocca si distingue per il grande equilibrio e la fine tessitura tannica che ne fanno un'icona di eleganza vulcanica.*



## ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, in contrada Marchesa nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia.

## UVE

Nerello Mascalese.

## TERRENI E CLIMA

Orografia montagnosa; terreni sabbiosi di origine vulcanica, fertili e ricchi di minerali. Il vigneto di Contrada Marchesa è ad una altitudine di 700 m s.l.m. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. La vigna si trova in un anfiteatro naturale circondato da millenarie sciare «nude» (con poca vegetazione) che accentuano le escursioni termiche. In questa contrada le temperature medie sono più fredde e pertanto le maturazioni più tardive. La peculiare composizione dei terreni ed il microclima sono l'impronta di Contrada Marchesa che Donnafugata interpreta – in vigna ed in cantina – dando vita ad un cru dalla personalità unica.

## VIGNETO

Circa 2 ettari; allevamento in parte ad alberello etneo con piante che superano gli 80 anni di età, e in parte a controspalliera con potatura a cordone speronato. La densità media è di circa 5.000 piante per ettaro; la resa produttiva è di circa 50 quintali a ettaro.

## ANNATA

Sul versante nord dell'Etna l'annata 2020 è stata mite e con una piovosità di 792 mm, in linea con la media\* del territorio (801mm); una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. Su questo versante del vulcano le settimane di settembre sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia

*\*Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilavate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

## VENDEMMIA

Attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Marchesa il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 6 e l'11 ottobre.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25 °C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 22 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino chiaro, l'Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2020 presenta un fragrante bouquet dai sentori fruttati di ribes rosso e ciliegia, note balsamiche e di erbe aromatiche (rosmarino e timo) che si fondono con quelle speziate di chiodo di garofano e di sottobosco. In bocca si distingue per il grande equilibrio tra freschezza e struttura. La fine tessitura tannica esalta questo cru icona di eleganza vulcanica. (27/2/2024)

## LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

## ETICHETTE D'AUTORE

La protagonista dell'etichetta ideata dall'illustratore Stefano Vitale è carica di fascino e mistero. Una dea-vulcano dal volto aristocratico, adornata da gioielli preziosi: fiori e frutti che rispecchiano il prestigio di questa zona così vocata. L'etichetta raffigura inoltre il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e le sue vigne inframmezzate da ceneri vulcaniche.

## A TAVOLA

Ottimo con risotti, carni e selvaggina. Da provare anche con zuppe di legumi o verdure delicatamente speziate. Da servire in calici di ampia grandezza a 18 °C.

## DATI ANALITICI

Alcol 13,93 % vol. - acidità totale 5,5 g/l. - pH 3,56.

## PRIMA ANNATA

2017.