

Tenuta
Etna

Cuordilava

Dolce&Gabbana Donnafugata

2020

Etna Rosso Doc

Cuordilava è nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di elegante mineralità e straordinaria personalità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia.

UVE

Nerello Mascalese, vitigno autoctono e identitario dell'Etna.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 600 a 750 m s.l.m.; orografia montagnosa; terreni sabbiosi di origine vulcanica, fertili e ricchi di minerali. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. Questo versante a Nord del vulcano è inoltre caratterizzato da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna favorendo così una maturazione ottimale delle uve.

VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e densità di circa 7.000 piante per ettaro, e vigneti a controspalliera con potatura a cordone speronato e densità di circa da 4.700 piante per ettaro. Rese produttive di 45-65 quintali per ettaro. Per la prevalenza di terreni in pendenza, molti vigneti sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

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 rilevate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dal 1° novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

Attenta selezione delle uve in vigna e raccolta manuale in cassette; il Nerello Mascalese è stato vendemmiato nella prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In cantina, cernita delle uve su tavolo vibrante e poi con diraspatrice che seleziona solo gli acini perfettamente integri e maturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25 °C. Affinamento per oltre un anno in botti di rovere francese e poi per oltre 2 anni in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, *Cuordilava* 2020 presenta un bouquet di note speziate che ben si fondono con sentori fruttati di fragoline di bosco e prugna. Seguono sentori floreali di viola e di sottobosco. Al palato è ampio e profondo, caratterizzato da tannini ben integrati e da elegante mineralità; il finale di lunga persistenza ne esalta la straordinaria personalità vulcanica. (27/2/2024)

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

DIALOGO CON LA CREATIVITÀ

Dolce&Gabbana ha tratto ispirazione proprio dal colore del magma per realizzare la capsula e il nastro in gros-grain dell'astuccio, mentre le grafiche dell'etichetta e della confezione rimandano ai motivi e agli stilemi tradizionali del carretto siciliano. L'Etna resta tuttavia il vero protagonista al centro della composizione, immerso in un paesaggio suggestivo, quasi fiabesco, che rievoca i racconti cavallereschi dei cantastorie e le quinte teatrali dell'Opera dei Pupi. Anche l'oro è stato molto impiegato – basti osservare i loghi stampati sulla carta velina che avvolge la bottiglia e sul collare – proprio per celebrare la natura sublime dell'Etna, unica come il *Cuordilava* che ha ispirato. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, *Cuordilava* è anche disponibile nel formato Magnum.

A TAVOLA

Ideale con piatti a base di funghi, legumi e carni rosse. Da servire a 18 °C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,85 % vol.; acidità totale 5,8 g/l; pH 3,50.

PRIMA ANNATA

2017.