

**DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®**

## ROSA

*Il piacere della famiglia che si riunisce a tavola e la convivialità che sopravvive anche in questo momento delicato: Dolce&Gabbana e Donnafugata rinnovano la loro collaborazione dando vita a Rosa, un inedito vino rosato dalla personalità fruttata e floreale. Un messaggio di positività e rinascita comuni, ripartendo dalle proprie radici: la Sicilia.*

*Amore per la loro terra natale, cura per i dettagli e artigianalità: accomunate dalla volontà di far conoscere a ogni angolo del mondo i colori, i profumi e la storia della cultura siciliana, queste due eccellenze del Made in Italy rafforzano la loro partnership in nome della tradizione e del saper fare del Bel Paese.*

*Rosa, il nuovo vino rosato nato dalla vendemmia del 2019, è il frutto di un blend originale di due vitigni autoctoni tra i più importanti della tradizione dell'isola: il Nerello Mascalese e il Nocera. Connotato da una raffinata sfumatura rosa, questo vino si contraddistingue per un elegante bouquet di gelsomino, arricchito da delicati sentori di fragolina di bosco, pesca e bergamotto. Il Nerello Mascalese conferisce invece una particolare mineralità e delicatezza floreale derivante dalla natura vulcanica e dal microclima delle pendici dell'Etna dove è prodotto, il Nocera, un'antica varietà che dopo anni di sperimentazione Donnafugata ha deciso di coltivare sulle colline di Contessa Entellina, conferisce l'accattivante componente fruttata di Rosa.*

*Dal packaging ispirato all'iconico carretto siciliano, Rosa racchiude l'atmosfera, la tradizione e la cultura dell'isola, elementi che ricorrono in tutti i futuri progetti frutto della collaborazione.*

Rosa sarà disponibile da giugno su <https://world.dolcegabbana.com/food-beverage>  
e su <https://www.donnafugata.it/it/i-vini/rosa/>

Contatti  
Dolce&Gabbana:  
Press Office [press@dolcegabbana.it](mailto:press@dolcegabbana.it)

Donnafugata:  
Nando Calaciura [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it)  
Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it)

Maggio 2020