

Tenuta
Contessa Entellina

Donnafugata Brut 2018

Vino Spumante Bianco Sicilia Doc

Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, il Brut di Donnafugata si caratterizza per il bouquet fine e intenso con aromi agrumati, tè verde e piacevoli nuances fragranti di crosta di pane. In bocca è vibrante, con un perlage fine e persistente.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TIPOLOGIA

Brut Metodo Classico.

UVE

Chardonnay e Pinot Nero.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 470-500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcicola (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per Ha (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata a una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature.

**Media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero e Chardonnay, destinati alla produzione degli spumanti metodo classico, si è svolta nella prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 16-17°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente, questo *Millesimato* 2018 offre un bouquet intenso con freschi sentori di agrumi (cedro) e menta, tè verde e piacevoli nuances di crosta di pane. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un Brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità. (03/11/2022)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla *Gioconda* o alla *Dama con Ermellino* di Leonardo da Vinci e ai tanti ritratti di donna del 500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.

A TAVOLA

Piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come, per esempio, bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, sfizioso con le capesante scottate e frittiture di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DATI ANALITICI

Alcol 11,82% vol, acidità totale 7,4 g/l, pH 3,07, zuccheri residui 6,0 g/l.

PRIMA ANNATA

2007.