

Tenuta
Etna

Fragore 2019

Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia

L'Etna Rosso Cru di Donnafugata è il pregiato frutto del Nerello Mascalese di Contrada Montelaguardia. Dal bouquet ampio e profondo, presenta sentori di frutti di bosco, speziati e minerali. Per complessità, struttura e persistenza, Fragore è un'icona di energia vulcanica.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nerello Mascalese.

TERRENI E CLIMA

I terreni di Montelaguardia si trovano a 730 m s.l.m. e sono il frutto delle eruzioni vulcaniche del 1614-1624; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida-neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. Questa area a Nord del vulcano subisce precipitazioni inferiori agli altri versanti dell'Etna; le estati sono fresche, con buone escursioni termiche tra giorno e notte. Il bosco circostante Montelaguardia mitiga le avversità climatiche; questi vigneti godono così di temperature più miti che favoriscono la maturazione fenolica e la produzione di uve con tannini importanti e ben polimerizzati. La specifica composizione chimico-fisica dei terreni e il particolare microclima sono l'impronta di Montelaguardia che Donnafugata interpreta – in vigna e in cantina – dando vita a un cru dalla personalità unica.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato e una densità di circa 4.500 piante per ettaro, e allevamento ad alberello etneo con piante di oltre 70 anni e una densità di circa 6.500 piante per ettaro; resa media di 45-50 quintali per ettaro.

ANNATA

Sull'Etna quella dell'annata 2019 è stata fresca e con una piovosità (802 mm) in linea con la media* del territorio (801 mm); una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera e in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m s.l.m.; in particolare, le piogge tra la metà di agosto e i primi di settembre hanno esaltato freschezza e fragranza. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. I rossi si presentano molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato.

**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 dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.

VENDEMMIA

Attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Montelaguardia il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 14/10 e il 19/10.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie a una diraspatrice di ultima generazione, 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 16 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino, *Fragore 2019* presenta un bouquet ampio e profondo con note di lamponi, ribes rosso e sottobosco che si fondono con sfumature speziate, minerali (pietra focaia) e di tabacco. Per la complessità e per la struttura dai tannini importanti, insieme alla notevole persistenza, questo cru è un'autentica espressione di energia vulcanica. (16/03/2022)

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Donnafugata è sempre proiettata verso il futuro, come un oggetto lanciato nello spazio, attirato da gravità invisibili. L'illustratore Stefano Vitale cattura perfettamente questo moto perpetuo nell'illustrazione realizzata per *Fragore*. Donnafugata continua la sua corsa verso gli angoli più remoti della Sicilia: a est fino a Vittoria e poi su fino alla punta più alta dell'isola, sul Vulcano Etna.

A TAVOLA

Ideale con legumi, funghi e carni saporite. In omaggio alla cucina a stelle e strisce, è da provare con il tacchino o con le costole al barbecue; tra i piatti della cucina asiatica, si abbina molto bene con l'anatra alla pechinese e con gli stufati di manzo e maiale. Da servire a 18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 14,24%vol, acidità totale 5,7 g/l, pH 3,49.

PRIMA ANNATA

2016.