

Tenuta
Etna

Fragore 2020

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 è caratterizzata da precipitazioni inferiori agli altri versanti dell'Etna; le estati sono fresche, caratterizzate da 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 ed il particolare microclima sono l'impronta di Montelaguardia che Donnafugata interpreta – in vigna ed in cantina – dando vita ad un cru dalla personalità unica.

VIGNETO

Allevamento a contospalliera 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 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; in contrada Montelaguardia il Nerello Mascalese è stato vendemmiato nella prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad 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 20 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino, *Fragore 2020* presenta un bouquet ampio e profondo con note di frutti scuri come ribes nero e more che si fondono con sfumature speziate di cannella, tabacco e note minerali di pietra focaia unite da leggero aroma di sottobosco. Per la complessità e per la struttura dai tannini importanti, insieme alla notevole persistenza, questo cru di Contrada Montelaguardia è un'autentica espressione di energia vulcanica. (02/08/2023)

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 13,8%vol, acidità totale 5,85 g/l, pH 3,52.

PRIMA ANNATA

2016.