

Tenuta Etna

Fragore 2020

Etna Rosso Doc
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. sul mare 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 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 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 rossi 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. (26/7/2023)

LONGEVITA': 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'ultima illustrazione da lui realizzata per l'etichetta di Fragore. Donnafugata continua la sua corsa verso gli angoli più remoti della Sicilia: ad 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 13,80% vol., acidità totale 5,85 g/l, pH 3,52.

PRIMA ANNATA: 2016

DONNAFUGATA®

Vigneti e Cantine

Contessa Entellina / Etna / Marsala / Pantelleria / Vittoria

www.donnafugata.it