

Fragore 2021

Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia Sicilia

L'Etna Rosso Cru di Donnafugata è il frutto del Nerello Mascalese di Contrada Montelaguardia. Dal bouquet ampio e profondo, presenta sentori di frutti di bosco, speziati e sottobosco. Per struttura e persistenza, Fragore è un'espressione 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 circa 730 m s.l.m. e sono il frutto delle eruzioni vulcaniche del 1614-1624; suolo lavico a tessitura sabbiosa. 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 i vigneti di Montelaguardia mitiga le temperature, soprattutto al mattino, favorendo la maturazione fenolica. La specifica composizione chimico-fisica dei terreni ed il particolare microclima sono l'impronta di Montelaguardia che Donnafugata interpreta in vigna ed in cantina.

VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e a contropalliera con potatura a cordone speronato. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; le precipitazioni registrate hanno rispecchiato la media del territorio. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e mature. La quantità prodotta è stata in linea con le aspettative aziendali; le uve hanno raggiunto la completa maturazione grazie al clima mite dei primi del mese di Ottobre.

VENDEMMIA

Attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; in contrada Montelaguardia il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 9 ed il 15 ottobre.



Donnafugata è
certificata Sustain

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 maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per circa 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, e poi almeno 24 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosso rubino, Fragore 2021 presenta un bouquet ampio e profondo con note di frutti di bosco, more e mirtilli, che si fondono con sfumature speziate, fave di cacao, tabacco e sottobosco. Per la struttura dei tannini e la persistenza, questo cru di Contrada Montelaguardia è un'espressione di energia vulcanica (25/3/2025).

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 sud-est e poi su fino alla punta più alta dell'isola, sul Vulcano Etna.

A TAVOLA

Da abbinare a 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 con l'anatra alla pechinese e con gli stufati di manzo e maiale. Da servire a 18°C.

DATI ANALITICI

alc 14,5% vol., acidità totale 5,2 g/L, pH 3,55.

PRIMA ANNATA

2016.