

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

ISOLANO 2020

Isolano è il nuovo bianco nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di avvolgente eleganza e straordinaria mineralità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.



750 ml

Magnum

Collezione: Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori straordinari della cultura siciliana. Quando desideri creatività e artigianalità.

Denominazione: Etna Bianco Doc.

Uve: Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone.

Zona di produzione: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. Quella dell'Etna è una viticoltura di montagna con vigneti che si trovano tra i 700 e i 750 m.s.l.m.; il clima continentale dato dall'altitudine incontra la solarità siciliana. In particolare, questa area a nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, con forti escursioni termiche tra giorno e notte. I terreni sono sabbiosi, di origine vulcanica, ricchi di minerali; la vite è allevata con il sistema tradizionale dell'alberello etneo o a controspalliera, su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

L'annata e la vendemmia: l'annata del 2020 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 792 mm è stato il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media del territorio che è pari a 801 mm. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. La vendemmia si è svolta nella terza decade di settembre.

Vinificazione e affinamento: la fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C. Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

Dati analitici: alcol 12,03 % vol. - acidità totale 6,2 g/l - pH 3,23.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta un raffinato bouquet con fragranti sentori agrumati di scorza di limone, note fruttate di mela gialla e infine di erbe mediterranee. Isolano è un vino di avvolgente eleganza che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica.

Longevità: oltre 10 anni.

Cibo & vino: perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche. Servire a 10-12 °C.

Dialogo con la creatività: l'immagine coordinata ideata da Dolce&Gabbana esalta i colori della Sicilia sia nella grafica dell'etichetta e dell'astuccio, sia nella scelta cromatica della capsula e del nastro in gros-grain: i motivi e le forme geometriche sono quelle tipiche del carretto siciliano, in cui dominano il rosso, il verde, il blu e il giallo. Al centro vi è l'Etna fumante: imponente e solitario nella sua maestosa grandezza, il vulcano sembra fluttuare fra terra e cielo, fra sogno e realtà, continuando a incantare con la sua bellezza genuina e autenticamente siciliana. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, Isolano è anche disponibile nel formato Magnum.