

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Bell'Assai di Donnafugata Dolce brezza siciliana

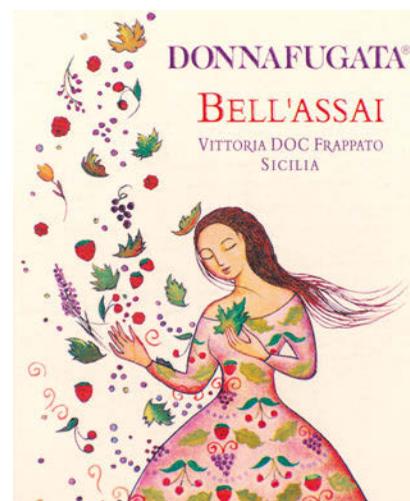
di *Piera Genta*

Tutte le etichette che vestono le bottiglie di Donnafugata sono un susseguirsi di racconti che parlano della Sicilia. Molte sono arricchite dalla presenza femminile, volti di donne. Etichette che catturano, tutte opere d'arte create o ispirate da Gabriella Rallo (fondatrice dell'azienda insieme al marito Giacomo) e realizzate da Stefano Vitale.

Padovano di nascita, Vitale ha vissuto per molti anni negli Stati Uniti, in California, e viaggiato attraverso l'America Centrale, la cui arte popolare ha lasciato una profonda influenza nel suo stile

espressivo. Lo ricordiamo per aver realizzato la copertina del romanzo "L'Alchimista" di Paulo Coelho. L'incontro con la famiglia Rallo risale al 1990 con la realizzazione della prima etichetta "La Fuga".

Per il vino d'esordio del progetto con il quale l'azienda è presente nella Sicilia orientale nasce il "Bell'Assai", un Frappato in purezza. L'etichetta rappresenta una fanciulla che offre alla dolce brezza siciliana i frutti della vigna e i profumi della campagna. Raffigura lo spirito di quelle famiglie intraprendenti e amanti della bellezza che animano da sempre il territorio di Vittoria (Rg). Quella di Vittoria è una zona ad alta vocazione vitivinicola,



collocata tra l'altopiano Ibleo e il mare della Sicilia sud-orientale. In territorio di Acate, Donnafugata conduce circa 18 ettari di vigneti. Il Frappato è uno dei più antichi vitigni siciliani e il Bell'Assai ha un colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, fragrante bouquet di fragola, lampone e sentori floreali di violetta e rosa. Grande freschezza, morbido tannino e tanta piacevolezza. [👉 cod 52611](#)

BEN...BEVUTI AL SUD

Kaid Sauvignon 2016 Doc Sicilia

Chi l'ha detto che per gustare splendidi Sauvignon Blanc ci si deve rivolgere in Friuli o in Alto Adige, tanto per fermarci all'Italia? È quello che la famiglia Alessandro, con la sua tenuta in quel di Camporeale (Pa), ha pensato nel 2004. Ha scelto l'appezzamento pedoclimaticamente più adatto a quota 450 m, vi ha impiantato 3 ettari di Guyot con 4mila piante per ettaro e le ha cullate come bambine. Gli Alessandro costituiscono una famiglia di agricoltori. Ma è specialmente la loro passione, l'amore per il lavoro, la spinta a fare sempre meglio che ne hanno fatto una delle cantine siciliane di maggior successo.

Tutto in biologico, ora 260mila bottiglie con un avanzato programma di espansione per cui ai 45 ettari se ne sono affiancati 50 a Mazara del Vallo (Tp), appena piantati, e 6 sull'Etna dove è già in progetto una cantina.

Il Sauvignon, allevato con attenzione, riscuote successi come la Gran medaglia d'oro (con l'annata 2015) nel penultimo Mondial de Bruxelles. I grappoli sono vendemmiati a mano, raffreddati, pigiati in assenza di ossigeno, fermentazione a bassa temperatura, 6 mesi in acciaio sui lieviti, filtrazione e altri 2 mesi almeno in bottiglia, solfiti pochi, 13° alcolici.

Al naso si rivela molto complesso con una perfetta fusione di fruttato e mineralità. Si avverte frutto della passione, pompelmo, mela, scorza d'arancia, ginestra, pietra focaia, è particolarmente fine e franco. Al palato arriva minerale, sapido, con un'equilibrata e vispa acidità, un ottimo tessuto strutturale, un'esemplare armonia e un retro lungo leggermente amarognolo. Da applauso. Provatelo come aperitivo o accompagnando una frittura di pesce. [👉 cod 52623](#)

di *Gianni Paternò*