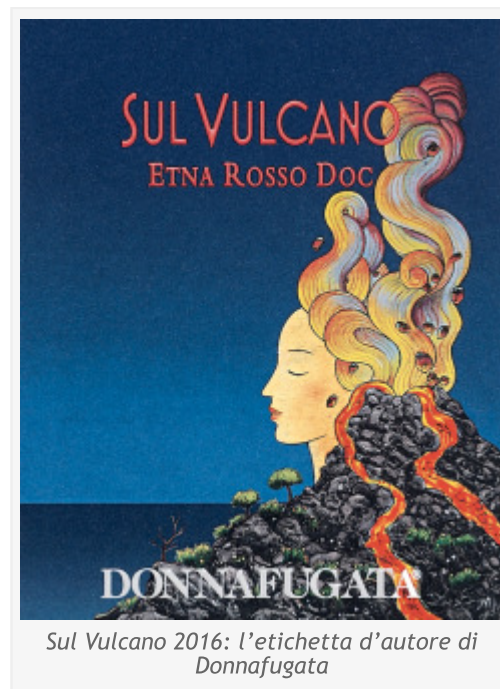


Sul Vulcano Donnafugata: un nuovo Etna rosso per l'estate



Debutta con la vendemmia 2016 il **primo Etna rosso Doc di Donnafugata**. Si tratta di un Nerello Mascalese in purezza prodotto nei vigneti di proprietà, fra Randazzo e Passopisciaro, che insieme al bianco Carricante (presentato a Vinitaly 2018) completa la gamma della tenuta. **Sul Vulcano 2016** è un rosso giovane, morbido, fragrante, adatto al consumo estivo e versatile negli abbinamenti a tavola. A raccontarne lo spirito è la sua poetica etichetta, che ritrae una vulcanica divinità femminile.



Una dea vulcanica nell'etichetta d'autore

«Il monte Etna è temuto e venerato come una **divinità**. L'illustrazione d'autore che abbiamo scelto per il nostro vino raffigura una dea-vulcano, carica di energia e dai colori intensi, quelli che davvero dipingono questo paesaggio: il rosso, i gialli e i neri cangianti», racconta **José Rallo**, alla guida di Donnafugata con il fratello Antonio. «Sul Vulcano 2016 è il frutto di un territorio che ci mette in comunicazione con il cuore della terra. Degustarlo sarà come sentirne il respiro». Le preziose etichette disegnate da Stefano Vitale per Donnafugata sono anche **in mostra a Milano** («Inseguendo Donnafugata», fino al 22 luglio presso Villa Necchi Campiglio).



José Rallo di Donnafugata

Sul Vulcano 2016 in vigna e in cantina

Sul Vulcano 2016 nasce a 730-750 m slm sul versante nord dell'Etna, fra Randazzo e Passopisciaro, in vigneti ad alberello o contospalliera su terreni vulcanici sabbiosi, con rese di 45-65 quintali ad ettaro. Vendemmiato a mano (nel 2016 tra il 14 e il 28 ottobre), è poi vinificato a Randazzo nella Cantina di proprietà. Dopo la selezione degli acini, fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a 25 °C. Poi affina 14 mesi in parte in vasca e in parte in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, infine almeno 7 mesi in bottiglia.



Antonio Rallo, winemaker di Donnafugata

Vendemmia 2016 sull'Etna

La **scarsa piovosità** dell'annata (519 mm di pioggia rispetto alla media di 799 mm, rilevata dal Sias - Servizio Agrometeorologico Siciliano) non ha inficiato la **qualità** delle uve. I grappoli hanno visto una maturazione lenta e regolare, senza picchi di caldo eccessivi in estate, con temperature miti fra settembre e ottobre. «Con la vendemmia 2016 il Nerello Mascalese ci ha dato ottimi frutti, con uve sane e perfettamente mature» spiega **Antonio Rallo**, winemaker dell'azienda di famiglia.

Eleganza, frutto e mineralità nel calice

«In cantina», prosegue Antonio Rallo, «ci siamo impegnati a produrre un vino che rispecchiasse la **tipica, straordinaria eleganza** che questo vitigno riesce ad esprimere alle pendici dell'Etna». Sul Vulcano 2016 si distingue nel calice per le eleganti note di **frutti di bosco**, accompagnate da sentori floreali e una delicata speziatura. Il palato è avvolgente, la trama **tannica** e la **mineralità** rimandano al terroir.

Tag: **Donnafugata**, **Etna**, **Nerello Mascalese**, **nuovo vino**, **Sicilia**, **Sul Vulcano**, **vini vulcanici**

