



Manovra: gli incentivi per l'auto elettrica. E chi inquina pagherà più tasse



Il governo alla ricerca di flessibilità nella trattativa con Bruxelles



Esplosione in un distributore sulla Salaria, 2 morti e 10 feriti



Come sfruttare i mercati

VINO ICONA

Dalle pendici dell'Etna arriva Fragore, l'ultimo rosso dei Rallo di Donnafugata

—di **Fernanda Roggero** 05 dicembre 2018



Jose Rallo Donnafugata

Il nuovo vino icona dell'Etna ha un nome e una paternità. Si chiama Fragore (nomen omen, sulle pendici del vulcano attivo più imponente del Mediterraneo) e a realizzarlo è una delle più prestigiose famiglie vinicole dell'isola, i Rallo di Donnafugata. Lo hanno presentato nei giorni scorsi a Milano, raccontando la nuova avventura sull'Etna, nelle contrade vocate del versante nord del monte.



Antonio Rallo Donnafugata

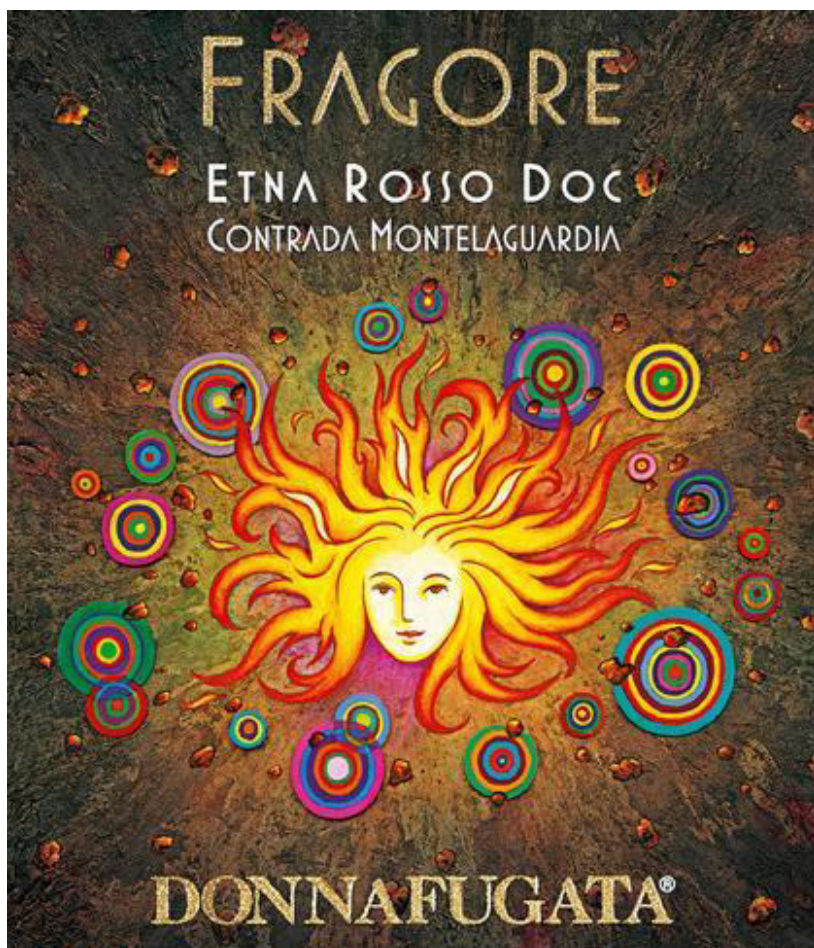
Fragore è l'ultimo rosso di famiglia, che nella vendemmia 2016 ha selezionato le migliori parcelle di Nerello Mascalese per creare un cru di spessore.

I grappoli vengono dai vigneti di Donnafugata a Montelaguardia, vicino a Randazzo: poco più di 4 ettari, a 750 metri sul livello del mare. In questa contrada la composizione del terreno è il frutto delle colate laviche avvenute tra il '500 ed il '600; questi terreni, il loro microclima e vigne storiche - anche di 70 e più anni - rendono irripetibili le caratteristiche dell'uva. Un terroir del tutto particolare: da una parte "a Muntagna", dall'altra i Monti Nebrodi che fanno da barriera alle correnti in arrivo da nord; a Randazzo si crea così una sorta di "sacca climatica" caratterizzata da precipitazioni inferiori rispetto agli altri versanti del vulcano. Clima più secco uguale uva più sana.

PUBBLICITÀ



inRead invented by Teads



Fragore è destinato a diventare una delle etichette di punta dell'azienda - tre sedi di produzione storiche a Marsala, Contessa Entellina e Pantelleria, oltre 400 ettari in produzione - accanto al solenne rosso Mille e una Notte e al passito pantesco Ben Rye. Etna Rosso Doc della contrada Montelaguardia, Fragore è stato affinato per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Il 2016 è la prima annata: sono state prodotte poco più di 15mila bottiglie. “È un vino che presenta un bouquet ampio e profondo - dice Antonio Rallo - di eleganza e personalità vulcanica”.

Come per tutte le altre produzioni Donnafugata anche Fragore ha un'etichetta speciale, disegnata da Stefano Vitale (i disegni e le illustrazioni originali delle sue altre etichette sono stati riuniti in una bellissima mostra recentemente conclusasi a Villa Necchi Campigli a Milano). “Una veste - ricorda José Rallo - che richiama l'immaginario di Donnafugata e la forza della natura che crea e trasforma”.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Etna](#) | [José Rallo](#) | [Antonio Rallo Donnafugata](#)

