

Fragore: il nuovo vino di Donnafugata

5 MAR 2019



di Giovanna Moldenhauer

Per una volta il *Fragore* non è il rombo che accompagna ogni nuova eruzione dell'Etna, bensì il nome di un vino, ultimo nato a Donnafugata, che nella vendemmia 2016 ha selezionato le migliori parcelle di Nerello Mascalese per produrre un vino icona. Il nuovo cru è prodotto a Randazzo, in contrada Montelaguardia, sotto zona la cui unicità è riconosciuta dalla specifica menzione in etichetta, insieme alla DOC Etna. I vigneti di proprietà, di poco più di 4 ettari, si trovano a 750 metri sul livello del mare, a est del centro abitato. In questa contrada la composizione del terreno è il frutto delle colate laviche avvenute tra il '500 e il '600.

L'interazione tra i terreni, il microclima e le vigne anche di 70 e più anni, i rendono eccezionali le caratteristiche dell'uva qui prodotta. Randazzo gode di un particolare contesto pedo-climatico con i Monti Nebrodi che in parte fanno da barriera alle correnti foriere di pioggia in arrivo da nord. L'area dove nasce *Fragore* gode quindi dei vantaggi dell'altitudine caratterizzata da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto in estate. Inoltre, le piogge non eccessive, la notevole capacità drenante dei terreni sabbiosi dell'Etna e i frequenti venti di tramontana offrono le migliori condizioni per avere uve sane e perfettamente mature.

"Nel 2016 il Nerello Mascalese di Montelaguardia lo abbiamo raccolto manualmente – afferma Antonio Rallo di Donnafugata, enologo dell'azienda – con uve bellissime, ricche di polifenoli ben maturi che ci hanno dato una struttura di elevata qualità per *Fragore*". All'arrivo dei grappoli in cantina segue un'ulteriore scelta sul tavolo vibrante e una successiva ulteriore selezione degli acini eseguita con una diraspatrice, che seleziona solo quelli perfettamente maturi. Dopo una fermentazione in acciaio, con macerazione sulle bucce, si prosegue con una maturazione in barrique di 2 e 3 passaggi per 14 mesi e una finale permanenza in bottiglia per almeno altri 10 mesi.

Il vino ha un colore rosso rubino chiaro luminoso, con profumi ampi e profondi, dalle note fruttate e di agrumi, così come floreale di viola, speziate dal tabacco alla noce moscata, alla pietra focaia, alla chiusura balsamica. Al palato è complesso, elegante, con un sorso dalla spiccata mineralità, tannini importanti e fini al tempo stesso, una notevole persistenza. La veste di *Fragore* richiama l'immaginario di Donnafugata, la forza della natura che crea e trasforma. Un moto perpetuo che l'illustratore Stefano Vitale cattura, restituendolo con le sembianze di una donna fiammeggiante che richiama l'energia del vulcano.

www.donnafugata.it

ph@fabiogambina