



[SPECIALE DONNAFUGATA](#)

Agosto 18, 2022 [Manlio Giustiniani James Tasting](#)

Donnafugata, in Sicilia, ostenta tre sedi storiche di produzione. Le antiche cantine di famiglia a **Marsala**, dove hanno luogo i processi di affinamento e imbottigliamento. La cantina di **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale, con 302 ettari di vigneti, e la cantina di **Khamma** a Pantelleria, isola vulcanica tra la Sicilia e l’Africa, con 68 ettari di vigneti di Zibibbo coltivati ad alberello pantesco, Patrimonio dell’Unesco. Dalla vendemmia 2016, Donnafugata produce anche nella Sicilia orientale: i vini delle prestigiose denominazioni **Etna**, dove possiede 35 ettari di vigneto ed una cantina di vinificazione a Randazzo sul versante nord del vulcano, e Frappato e Cerasuolo di Vittoria nei 36 ettari ad Acate, territorio classico della denominazione. Un progetto aziendale che vuole proporre l’eccellenza del vino siciliano da diversi territori, tutti dal potenziale straordinario, per raccontare la Sicilia nel suo insieme attraverso i propri vini.

Donnafugata è molto attenta all’ecosostenibilità e al rispetto dell’ambiente, dunque, nei vigneti non si fa uso di diserbanti e concimi chimici. Ha ridotto al minimo l’utilizzo di agro-farmaci grazie a tecniche di lotta integrata, al monitoraggio dei parametri climatici, al controllo degli insetti tramite l’utilizzo della confusione sessuale nei vigneti. Un sistema di produzione che assicura la gestione eco-sostenibile delle attività agricole dal 2011. Sostenibilità ed eccellenza si perseguono anche con il sovescio, la concimazione organica, l’irrigazione di soccorso e i diradamenti. Scelte tecniche che razionalizzano l’impiego di risorse naturali quali il suolo, l’acqua, l’aria e l’energia e che rappresentano uno strumento indispensabile per la produzione di uve sane e perfettamente mature.

DEGUSTAZIONE

TENUTA CONTESSA ENTELLINA

BRUT ROSÉ 2017



Vino Spumante Rosé Sicilia Doc

Metodo Classico 100% Pinot Nero

La 2017 fu un'annata calda con temperature, in particolare tra luglio ed agosto, superiori alle medie stagionali e ciò determinò un anticipo di maturazione, ma le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte diedero delle uve sane con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. La fermentazione è svolta in acciaio e dopo il tiraggio il Rosé affina almeno 36 mesi sui lieviti, con un dosaggio di 6,0 g/l. Colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per i delicati profumi fruttati di melograno e lamponi, sentori agrumati di pompelmo rosa, note speziate di pepe rosa, tè nero e torrefazione. Al palato presenta una piacevole freschezza e buona struttura, intrigante con un seducente ritorno delle sensazioni fruttate un finale sapido dalla lunga persistenza. Un metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata.

Dialogo con l'arte

Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci ed ai tanti ritratti di donna del 500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.

PASSIPERDUTI 2021



Sicilia Doc Grillo

100% Grillo

La 2021 a Contessa Entellina fu un'annata calda che accelerò le maturazioni e il Grillo destinato alla produzione di Passiperduti fu raccolto tra la terza decade di agosto e la prima decade di settembre. La fermentazione alcolica venne svolta in acciaio a temperatura controllata. Colore giallo paglierino brillante con riflessi ancora verdi. All'olfatto esprime un bouquet floreale di lavanda, aromi fruttati di pesca e susina, un tocco agrumato di lime e cedro candito, erbe mediterranee, basilico e menta. Al palato è elegante con una bella esplosione di gusto caratterizzato da un'ottima sapidità che porta a un lungo finale persistente.

Dialogo con l'arte

Il nome e l'etichetta ricordano la serenità che proviamo quando contempliamo la natura. Passiperduti è un vino poetico ed elegante capace di evocare alcuni dei versi più rappresentativi della letteratura italiana: «L'infinito» di Giacomo Leopardi: "Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ... Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, mi sovvien l'eterno, ...e il naufragar m'è dolce in questo mare."

CHIARANDÀ 2019



Contessa Entellina Doc Sicilia

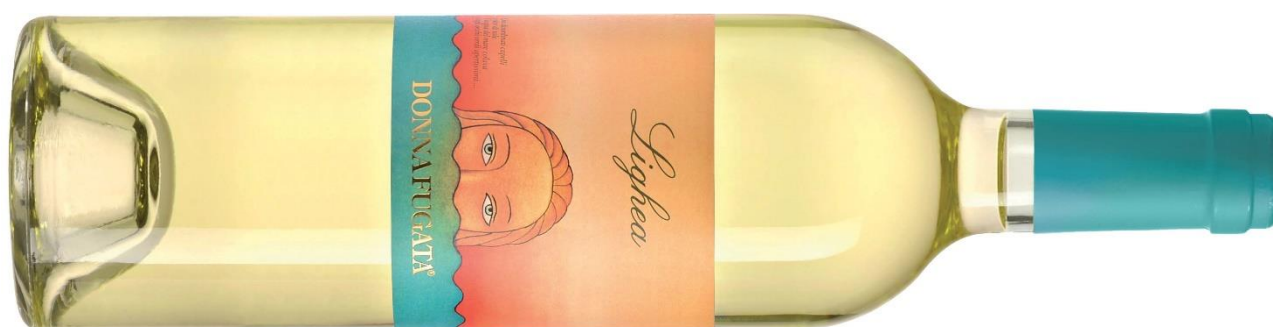
100% Chardonnay

La 2019 fu un'annata poco piovosa e la vendemmia dello Chardonnay si svolse nella seconda metà di agosto. La fermentazione è avvenuta in acciaio a temperatura controllata. Affinamento 8 mesi sulle fecce nobili, il 65% in barrique, il 35% in vasche di cemento (35%). È uno Chardonnay dall'animo mediterraneo, dal colore giallo paglierino, che svela profumi intensi di frutta, mela gialla e pesca, fiori di campo, eleganti

sentori di nocciole e burro di arachidi, toni salmastri e di miele. Al palato è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale con un lungo finale su toni balsamici e un'ottima persistenza.

TENUTA DI PANTELLERIA

LIGHEA 2021



Sicilia Doc Zibibbo

100% Zibibbo

Le uve provengono dalle contrade: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Barone, Ghirlanda, Gibbiuna, Monastero a un'altitudine da 20 a 400 m s.l.m, con suoli sabbiosi di origine lavica e terreni coltivati prevalentemente su terrazzamenti. La 2021 fu un'annata poco piovosa con un inverno mite e un'estate asciutta e ventilata, con una vendemmia tra il 16 di agosto e l'8 settembre. Le viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco, iscritte nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica "creativa e sostenibile". Per la prima volta una pratica agricola viene considerata bene immateriale e culturale. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Lighea 2021 si presenta di colore giallo paglierino. All'olfatto rivela profumi di pesca gialla, albicocca, frutta esotica, litchi, un bouquet floreale di zagara e biancospino che si uniscono a sentori agrumati di cedro e bergamotto. Al palato mostra una bella freschezza, un'indimenticabile aromaticità mediterranea con un finale minerale e ammandorlato e una persistenza che lascia trasparire un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità.

Dialogo con l'arte

"Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi" ... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammaliante sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto ad un vino complesso ed innovativo e ad una etichetta altrettanto originale. "Non è stato facile" racconta Gabriella, fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo" stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori dell'isola, ritratti nel bozzetto originale".

TENUTA DELL'ETNA

SUL VULCANO 2021



Etna Rosato Doc

100% Nerello Mascalese

Le viti si trovano a un'altitudine da 730 a 750 m s.l.m. su suoli lavici a nord del Vulcano, zona caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Nell'annata 2021, con un'estate fresca, caratterizzata da forti escursioni termiche tra giorno e notte, il Nerello Mascalese raggiunse un'eccellente maturazione grazie al clima mite registrato nella prima decade di ottobre. Vinificazione con macerazione a freddo 6-12 ore seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Color rosa tenue, *Sul Vulcano* rosato presenta delicati sentori floreali di glicine, aromi fruttati di ribes, mirtillo e fragoline di bosco, nota agrumata di mandarino, sentori di erbe di montagne e nuance speziate di chiodi di garofano. Al palato esprime le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese, con in evidenza la freschezza e la mineralità su un finale gradevole in equilibrio tra dolcezza e sapidità.

Dialogo con l'arte

La chioma di una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. I suoi colori delicati rappresentano le sfumature che si trovano sulla bocca fumante del vulcano attivo più alto d'Europa. Una divinità antica, potente e femminile: "la Montagna" come viene chiamato l'Etna dalla gente del posto. "Sul Vulcano" è una dichiarazione d'amore: un vino puro, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

TENUTA DI VITTORIA

CONTESA DEI VENTI 2020



Vittoria Doc Nero d'Avola Sicilia

100% Nero d'Avola

Le viti sono coltivate a un'altitudine di 120-150 metri s.l.m., con suoli tendenti al sabbioso. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle escursioni termiche tra il giorno e la notte. La 2020 fu un'annata calda e seccata e le uve di Nero d'Avola raggiunsero un'ideale maturazione zuccherina, aromatica e fenolica. La fermentazione alcolica avvenne in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata con svolgimento della malolattica. Colore rosso rubino, si distingue per i sentori floreali di lavanda, violetta e macchia mediterranea, con profumi di frutta rossa, amarena, ciliegia e more, speziature di pepe bianco e cannella, sentori balsamici di ginepro, note di cacao e vaniglia. Al palato è fresco con un piacevole ritorno delle note fruttate ed un tannino morbido ed avvolgente che conduce ad un finale elegante, leggermente speziato e persistente.

Dialogo con l'arte

Un'etichetta dai colori intensi che parlano di susine rosse e di lavanda. Una donna, la Contesa dei Venti, che guarda lontano, lasciandosi accarezzare e giocando dolcemente con il vento. Il nome di questo vino prende spunto dalla piacevole brezza che è sempre presente nel territorio di Vittoria e soffia tra i grappoli di Nero d'Avola di notte come di giorno. Un vento leggero che nasce dal dialogo tra il mare e i monti Iblei.

DOLCE&GABBANA E DONNAFUGATA

ROSA



Sicilia Doc Rosato

È il frutto di un blend originale di due vitigni a bacca nera, tra i più rappresentativi della viticoltura siciliana, il Nerello Mascalese ed il Nocera. Nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, è l'ambasciatore perfetto di due eccellenze del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Il *Nerello Mascalese* coltivato su terreni vulcanici riesce ad esprimere mineralità ed una raffinata componente floreale e si presta molto bene per la produzione di vini rosati. Il *Nocera* è un'antica varietà dal prestigioso passato che Donnafugata ha impiantato nei propri vigneti di collina nella Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina, qui il Nocera raggiunge un'ideale maturazione zuccherina con un elevato livello di acidità e dà vita ad un vino dall'accattivante bouquet fruttato. La macerazione a freddo delle uve nel mosto è durata 6-12 ore ed ha permesso la migliore estrazione dei precursori aromatici nonché del colore che contraddistingue questo rosato. Dopo le fermentazioni a temperatura controllata, è stato realizzato il blend finale di Nerello Mascalese e Nocera. Color rosa cerasuolo, brillante, presenta un ampio bouquet di rosa canina e fiori di geranio, con delicate note fruttate di susine, mirto, sentori agrumati di pompelmo rosa, note speziate e caramella all'arancia. Al palato ha una bella freschezza, con una finezza delicata, di piacevole mineralità e un finale sapido che rende la beva di grande piacevolezza.

Dialogo con la creatività

La produzione di un vino rosato è stata fortemente voluta da Dolce&Gabbana, affascinata da questo inconfondibile colore, ed il nome ROSA è stato scelto proprio per enfatizzarne la personalità unica. E come Donnafugata ha dato vita ad un blend inedito di due vitigni siciliani, così la creatività di Dolce&Gabbana ha raccolto la sfida di raccontare questo vino di pregio, curandone l'immagine coordinata: la grafica immediatamente riconoscibile dei materiali trae ispirazione dall'iconico carretto siciliano che rappresenta l'artigianalità, la cultura e la tradizione dell'isola in tutto il mondo.

[DONNAFUGATA.IT](https://www.donnafugata.it)

<https://www.jamesmagazine.it/james-tasting/speciale-donnafugata/>

