

Isolano 2022

Etna Bianco Doc

Sicilia

Isolano è il bianco nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due realtà del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di avvolgente mineralità, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, Tenuta nel Comune di Randazzo e altre zone particolarmente vocate.

UVE

Carricante.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine tra i 600 e i 750 m s.l.m., orografia montagnosa e suoli sabbiosi di origine vulcanica. Clima continentale con influenze mediterranee, caratterizzato da inverni rigidi ed estati con forti escursioni termiche giorno-notte. Questo versante a Nord del vulcano è inoltre caratterizzato da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna favorendo così la maturazione delle uve

VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e a contropalliera con potatura a cordone speronato. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

ANNATA

L'annata 2022 ha fatto registrare 764 mm di pioggia, un dato leggermente inferiore alla media di 799 mm del versante nord dell'Etna; oltre alla neve che ha coperto i vigneti tra la fine di gennaio e i primi di febbraio, è da notare che le precipitazioni si sono concentrate in autunno ed in inverno ma si sono avute anche in primavera; in estate le temperature sono state leggermente sopra la media ma poi si sono abbassate nella seconda metà di agosto grazie a nuove piogge; queste ultime hanno avuto un'influenza positiva sul ciclo vegeto-produttivo e sulla maturazione delle uve. La quantità di uva raccolta è stata perfettamente in linea con gli obiettivi di qualità dell'azienda.

**Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007 a Randazzo; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve; la vendemmia del Carricante si è svolta nella terza decade di settembre.



Donnafugata è
certificata Sustain

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto è svolta in acciaio a temperatura controllata. Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 14 mesi prima dell'uscita in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino; al naso presenta un bouquet con fragranti sentori agrumati e minerali (pietra focaia), note di frutta a polpa gialla e di erbe mediterranee. Isolano al palato si distingue per la persistenza e la mineralità vulcanica (08/11/2024).

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

L'immagine coordinata ideata da Dolce&Gabbana esalta i colori della Sicilia sia nella grafica dell'etichetta e dell'astuccio, sia nella scelta cromatica della capsula e del nastro in gros-grain: i motivi e le forme geometriche sono quelle tipiche del carretto siciliano, in cui dominano il rosso, il verde, il blu e il giallo. Al centro vi è l'Etna fumante: imponente e solitario nella sua maestosa grandezza, il vulcano sembra fluttuare fra terra e cielo, fra sogno e realtà, continuando a incantare con la sua bellezza genuina e autenticamente siciliana.

A TAVOLA

Da abbinare a crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche. Servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol, acidità totale 6 g/L, pH 3,25.

PRIMA ANNATA

2019.