

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

ROSA 2022

ROSA è il vino rosato che si distingue per l'elegante fragranza e mineralità; 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.

Collezione: Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori straordinari della cultura siciliana. Quando desideri creatività e artigianalità.

Denominazione: Sicilia DOC Rosato.

Uve: ROSA 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.

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, quasi dimenticata, dal prestigioso passato. Dopo anni di sperimentazione Donnafugata l'ha impiantato nei propri vigneti di collina; qui il Nocera raggiunge un'ideale maturazione zuccherina con un elevato livello di acidità, e dà vita ad un vino dall'accattivante bouquet fruttato.

L'annata e la vendemmia 2022: nella Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, l'annata 2022 è stata caratterizzata da buone precipitazioni che si sono concentrate in autunno e in primavera. Grazie all'accurata gestione agronomica, il ciclo vegeto-produttivo si è svolto regolarmente; le uve Nocera sono state vendemmiate intorno alla metà di settembre, perfettamente sane e mature.

Nei vigneti di Donnafugata sull'Etna - tra Randazzo e Castiglione di Sicilia a 700-750 m. sul livello del mare - l'andamento climatico dell'annata è stato complessivamente favorevole; ottima la qualità delle uve di Nerello Mascalese che sono state vendemmiate nella seconda metà di settembre.

Vinificazione e affinamento: al loro arrivo in cantina, i grappoli sono stati rilasciati su un tavolo vibrante per la cernita manuale; solo le uve perfettamente integre sono state diraspate e delicatamente pigiate; 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; è seguito l'affinamento per 2 mesi in vasca e almeno 3 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

Dati analitici: alcol 12,73 % vol.; acidità totale 5,7 g/l.; pH 3,31.

Note di degustazione: dal color rosa tenue brillante, presenta un ampio bouquet floreale di gelsomino e petali di rosa, con delicate note fruttate di pesca a polpa bianca e bergamotto. Di piacevolissima fragranza e mineralità, si distingue per la finezza e la persistenza.

Cibo & vino: perfetto per aperitivo, crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate. Ottimo a 10-12° C.

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.

Prima annata: 2019.



750 ml

Magnum