

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

## ROSA 2019

*Dolce & Gabbana e Donnafugata rafforzano la propria partnership grazie a Rosa, un vino rosato inedito che si distingue per l'elegante fragranza e la mineralità; ambasciatore perfetto di due eccellenze del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura ai 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, ad elevata altitudine, riesce ad esprimere mineralità ed una raffinata componente floreale. Si presta molto bene per la produzione di vini rosati che si caratterizzano per il colore rosa tenue dovuto al basso livello di antociani presenti nella buccia.

Il **Nocera** è un'antica varietà quasi dimenticata, dal prestigioso passato. Dopo anni di sperimentazione che ne hanno provato l'eccellente potenziale, Donnafugata l'ha impiantato nei propri vigneti di collina. Il **Nocera** è stato scelto perché raggiunge un'ideale maturazione zuccherina con un elevato livello di acidità; ne scaturisce un vino fragrante e persistente, dall'accattivante bouquet fruttato.

**L'annata e la vendemmia 2019:** una primavera particolarmente fredda ha ridotto la quantità di **Nocera** prodotta nella Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina; l'eccellente qualità della produzione è stata garantita dall'accurata gestione del vigneto e dal favore di un'estate con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte; il **Nocera** è stato vendemmiato il 23 ed il 24 settembre.

Per il **Nerello Mascalese** che Donnafugata coltiva nella sua tenuta sul versante nord dell'Etna a 730-750 m.s.l.m., tra Randazzo e Castiglione di Sicilia, quella del 2019 è stata un'annata tipicamente etnea che ha dato vita ad uve sane e ben mature; la vendemmia si è svolta tra l'8 ed il 10 ottobre.

**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 ha avuto una durata di 6-12 ore, per ottenere la migliore estrazione dalle bucce di tutti i precursori aromatici nonché del colore che contraddistingue questo rosato. I mosti sono poi stati avviati alla **fermentazione** a temperatura controllata.

Terminate le fermentazioni, con l'attenzione sartoriale che contraddistingue tutto il processo produttivo, lo staff tecnico di Donnafugata ha realizzato il blend finale di Rosa, puntando all'armonia e all'eleganza. E' seguito l'**affinamento** per 2 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia prima dell'uscita.

**Dati analitici:** alcol 12,65 % vol. - acidità totale 6,3 g/l. - pH 3,24.

**Note di degustazione:** dal color rosa tenue brillante, presenta un ampio bouquet di gelsomino, con delicate note fruttate di fragolina di bosco, pesca 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 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 accolto la sfida di raccontare questo vino di pregio, curandone tutta 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.