

Rosa Dolce&Gabbana Donnafugata 2023

Sicilia Doc Rosato

Rosa è nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. E' un rosato che si distingue per la fragranza e la mineralità.



UVE E ZONE DI PRODUZIONE

Rosa è il frutto di un blend di due vitigni a bacca nera: Nerello Mascalese e Nocera. Il Nerello Mascalese è prodotto nella Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nella Tenuta del Comune di Randazzo e in altre zone particolarmente vocate; il Nocera è prodotto nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate

TERRENI E CLIMA

Nerello Mascalese: prevalenza di terreni con altitudine tra i da 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. Nocera: prevalenza di terreni con altitudine tra i 200 e i 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi; clima con inverni miti, estati asciutte e ventilate con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Il Nerello Mascalese è coltivato ad alberello etneo o a contospalliera con potatura a cordone speronato. Il Nocera è coltivato a contospalliera con potatura a cordone speronato e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'andamento climatico dell'annata - caratterizzata da abbondanti piogge in maggio e temperature oltre la media nel mese luglio - ha imposto scrupolose pratiche agronomiche di lotta integrata e gestione eco sostenibile. Grazie a questo grande lavoro in vigna, il ciclo vegeto-produttivo si è concluso regolarmente dando vita ad uve che hanno raggiunto il desiderato livello di maturazione. La quantità di uva prodotta sia Nocera che Nerello Mascalese, è stata inferiore alla media degli ultimi anni. La qualità delle uve portate in cantina è stata perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

Le uve Nocera sono state raccolte nella prima decade di settembre; il Nerello Mascalese è stato vendemmiato nella seconda e terza decade 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 circa 6 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosa tenue brillante, presenta un bouquet floreale di gelsomino e petali di rosa, con note fruttate di pesca a polpa bianca e bergamotto. Fragrante e minerale, si distingue per la persistenza (23/2/2024).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 2-3 anni.

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.

A TAVOLA

Da proporre come aperitivo o da abbinare a crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate. Da servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alcol 12% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

2019



Donnafugata è
certificata Sustain

