

Rosa Dolce&Gabbana Donnafugata 2025

Sicilia Doc Rosato

Rosa è nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, creatività e artigianalità. E' un rosato che si distingue per fragranza e la vena minerale.



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 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 controspliera con potatura a cordone speronato. Il Nocera è coltivato a controspliera con potatura a cordone speronato.

ANNATA

Nella Sicilia occidentale e in quella orientale grazie alle buone piogge nell'arco dell'intera annata agraria, e all'assenza di temperature alte e prolungate nel corso della stagione estiva, si sono determinate le condizioni per uno svolgimento regolare del ciclo vegeto-produttivo; la qualità delle uve portate in cantina è stata perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.



Donnafugata è
certificata Sustain

VENDEMMIA

La raccolta delle uve Nocera si è svolta tra la fine di agosto e la metà di settembre; la vendemmia del Nerello Mascalese si è svolta nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata; il vino affina in vasca per tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima dell'uscita.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal color rosa tenue brillante, presenta un ampio bouquet con note floreali di viola, delicate note fruttate di pompelmo, ribes e un finale agrumato. Fragante e sapido, si distingue per mineralità e persistenza (30/1/2026).

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 4-5 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 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

alc 13% vol., acidità totale 5,8 g/L, pH 3,23.

PRIMA ANNATA

2019.