

Tenuta
Contessa Entellina e Etna

Rosa

Dolce&Gabbana Donnafugata

2022

Sicilia Doc Rosato

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.



UVE E ZONE DI PRODUZIONE

Rosa è il frutto di un blend originale di due vitigni a bacca nera, tra i più rappresentativi della viticoltura siciliana: Nerello Mascalese e Nocera. Il Nerello Mascalese nella Tenuta dell'Etna (tra Randazzo e Castiglione di Sicilia) è 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 vigneti collinari della Tenuta di Contessa Entellina; qui il Nocera raggiunge un'ideale maturazione zuccherina con un elevato livello di acidità, e dà un vino dall'accattivante bouquet fruttato.

TERRENI E CLIMA

Etna: altitudine da 650 a 750 m s.l.m.; l'area a Nord del vulcano è generalmente caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna; le estati sono fresche, con forti escursioni termiche tra giorno e notte. Contessa Entellina: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; inverni miti, estati asciutte e ventilate con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Etna: allevamento ad alberello etneo o a controspalliera con potatura a cordone speronato; densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45-65 quintali per ettaro. Contessa Entellina: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato; densità di impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA

Nei vigneti dell'Etna l'andamento climatico dell'annata è stato complessivamente favorevole, dando uve di ottima qualità. Nella Tenuta di Contessa Entellina 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, dando uve sane e ben mature.

ANNATA

Le uve Nocera sono state vendemmiate intorno alla metà di settembre, quelle di Nerello Mascalese 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.

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. (24/2/2023)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 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

Perfetto per aperitivo, crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate. Ottimo a 10-12 °C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,73 % vol.; acidità totale 5,7 g/l.; pH 3,31.

PRIMA ANNATA

2019.