

Tenuta  
Contessa Entellina

# B Brut Millesimato Edizione Limitata 2013

## Vino Spumante Bianco Sicilia Doc

*Creato da una piccolissima produzione di pregio, frutto di una estrema selezione delle uve in vigna; il notevolissimo potenziale di partenza è stato espresso al meglio grazie ad un lungo e sapiente affinamento sui lieviti per 86 mesi. Il degorgiamento tardivo ha conferito a questo metodo classico una straordinaria complessità organolettica. Una raffinata edizione limitata di sole 391 bottiglie.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

### TIPOLOGIA

Brut Metodo Classico.

### UVE

Chardonnay e Pinot Nero.

### TERRENI E CLIMA

Altitudine 470-500 m s.l.m.; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4.444 piante per ettaro (2,5 m x 0,9 m) e rese di 75-85 quintali per ettaro.

### ANNATA

L'annata 2013 è stata caratterizzata da un andamento climatico regolare, con un inverno relativamente mite ed una primavera fresca. Dal 1° ottobre 2012 al 31 Agosto 2013, le precipitazioni hanno raggiunto 713 mm in un undici mesi, valore superiore alla media\* del territorio (660 mm).

*\*I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

### VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con estrema selezione delle uve in vigna. La raccolta di Chardonnay e il Pinot Nero si è svolta nella prima decade di agosto nei vigneti aziendali più alti (470-500 m s.l.m.) e ventilati che danno uve con la struttura e l'elevata acidità ideale per la produzione di questo metodo classico.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15-16°C. È seguita la rifermentazione in bottiglia; dopo il tiraggio il *Brut* è stato affinato sui lieviti per 86 mesi, acquisendo la straordinaria complessità che lo caratterizza.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati e un perlage raffinato, offre un bouquet ampio ed elegante che combina aromi di ribes bianco e susina bianca, con note di erbe aromatiche quali salvia e rosmarino. Presenti anche aromi terziari dati dall'affinamento come crosta di pane e pasticceria. Spicca per freschezza e raffinata mineralità lasciando in bocca un finale aromatico e sapido. Un Brut di grande classe ed armonia. (02/08/2023)

### LONGEVITÀ

Oltre 15 anni.

### ETICHETTE D'AUTORE

L'etichetta di questa speciale Edizione Limitata nasce da una nuova splendida illustrazione di Stefano Vitale. L'autore si è ispirato ai pregiati codici miniati del medioevo, riproponendo la donna simbolo di tutti gli spumanti Donnafugata: una figura elegante, ritratta nel momento dell'assaggio di un calice tra le vigne; la fastosa "B", iniziale di Brut, racchiude ed esalta la protagonista. L'originale colore di fondo richiama la polvere di lapislazzuli che assieme all'oro impreziosisce questa etichetta d'artista. La confezione riporta anche il numero delle 391 bottiglie che compongono questa piccola produzione di pregio.

### A TAVOLA

Per il suo spessore qualitativo, *B 2013* è un Metodo Classico da tutto pasto ed in particolare va abbinato a piatti di maggiore intensità gustativa a base di pesce o carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

### DATI ANALITICI

Alcol 12,38% vol., acidità totale 7,2 g/l, pH 3,13, zuccheri residui 7,8 g/l.

### PRIMA ANNATA

2012.