COMUNICATO STAMPA

***Opera Unica 2018, un’eccezione che conferma la regola***

*Una ventata di primavera da Donnafugata con il nuovo Opera Unica 2018, Chardonnay sorprendente, frutto di condizioni climatiche insolite. Una piccola produzione di pregio in piena regola con lo stile sartoriale e aperto all’innovazione dell’azienda.*

Immagine che contiene bevanda, Bottiglia di vetro, interno, bottiglia

Descrizione generata automaticamenteDonnafugata saluta la primavera con lo Chardonnay Opera Unica 2018: dalle campagne della Sicilia Occidentale un vino irripetibile, dal profilo organolettico particolarissimo, frutto di circostanze climatiche rare e di un’interpretazione sartoriale.

Opera Unica è l’eredità di una vendemmia insolita nella tenuta di Contessa Entellina, e che da quel 2018 non si è più ripetuta. Le precipitazioni intense registrate a cavallo di Ferragosto in una vigna di Chardonnay costeggiata dal torrente Senore, avevano reso impossibile la raccolta in quel momento; le singolari condizioni di temperatura e umidità hanno poi favorito la comparsa della forma nobile della *botrytis cinerea* sui grappoli. Nei primi giorni di settembre l’azienda decide di raccogliere quelle uve e di vinificarle separatamente, accarezzando il desiderio di dar vita a qualcosa di speciale.

“*Nell’estate del 2018 pensavamo di avere perso la produzione di quel piccolo vigneto.* - dichiara **Antonio Rallo**, winemaker dell’azienda di famiglia *- Poi invece abbiamo giocato d’immaginazione, raccogliendo una sfida per noi senza precedenti: far emergere tutto il potenziale organolettico che quelle uve lasciavano presagire. L’accurata vinificazione e l’affinamento in bottiglia per oltre 4 anni hanno fatto sì* *che i tipici precursori aromatici delle uve botritizzate potessero dispiegare tutta la loro ricchezza. Rispetto alle classiche note tropicali o di delicata tostatura dei nostri Chardonnay, Opera Unica ha uno stile molto diverso, sorprendente, proprio come speravamo. Il bouquet è straordinariamente ampio, al palato ha grande spessore e una freschezza che non ti aspetti”.*

Un fiore che sboccia nelle avversità: questo chardonnay è una rarità che crea bellezza e prende il nome da una prima *Opera Unica,* commercializzata negli anni ‘80 da Giacomo Rallo e dalla moglie Gabriella, i visionari che hanno dato inizio all’avventura di Donnafugata. Oggi come allora, ogni dettaglio racconta la personalità di un vino che non accetta compromessi, neanche nella tiratura di sole 6.574 bottiglie.

Dai riflessi dorati e ramati, Opera Unica stupisce per i suoi sentori di frutta a polpa gialla matura, agrumi canditi, zafferano, zenzero, miele di castagno e cera d’api; in bocca è un vino secco, dalla spiccata acidità e dal finale piacevolmente sapido. Un vino con tantissimi tasselli che alla fine compongono un mosaico di armonia ed eleganza. Si sposa bene con sushi, formaggi semi-stagionati, piatti a base di funghi e carni bianche.

*“Questo Chardonnay è il riflesso di un fare artigianale sempre aperto all’innovazione, per esprimere il meglio da tutti vigneti.* – sottolinea **Josè Rallo**, alla guida dell’azienda insieme al fratello Antonio *– Ogni annata porta quindi nuove sfide; nel 2018 le uve raccolte in quella vigna sono state un’eccezione sulla quale abbiamo voluto osare, e che poi si sono rivelate la premessa di un’altra piccola produzione di pregio in piena regola con i valori di Donnafugata. Una novità assoluta che promette grandi emozioni per appassionati e collezionisti”.*

La sua *unicità* passa anche dall’etichetta, firmata dalla mano di Stefano Vitale: suggestioni *klimtiane,* con richiami floreali e geometrici, fanno da sfondo a una donna misteriosamente avvolta in un mantello ricco di colori e decori, che celebrano simbolicamente la ricchezza organolettica di quest’*Opera*.

*Marsala, 3 Aprile 2024*

UFFICIO STAMPA Nando Calaciura [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it) cell. 338 322 9837

PUBBLICHE RELAZIONI Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it) tel. 0923 724 226