



COMUNICATO STAMPA

La vendemmia a Donnafugata: condizioni climatiche favorevoli preannunciano un'annata promettente



Marsala – 8.8.2025 - In Sicilia è tempo di vendemmia. Quella che si scrive ogni anno tra le vigne di Donnafugata potrebbe durare fino a cento giorni, dal primo taglio dell'uva per gli spumanti fino all'ultimo grappolo di Nerello Mascalese sull'Etna. Una vendemmia che percorre l'isola come un viaggio, da ovest a est, dal mare alla montagna, seguendo tutte quelle buone pratiche che contraddistinguono l'annata agraria nelle Tenute di Donnafugata.

Climaticamente e produttivamente - il 2025 prefigura un ritorno alla normalità: dopo due annate sfidanti, caratterizzate da basse rese produttive, **la vendemmia 2025** si annuncia regolare e in linea con la media aziendale. È il risultato di un **andamento climatico più favorevole**: in generale, le **precipitazioni** autunnali e invernali hanno garantito buone riserve idriche nel suolo; a maggio le piogge hanno sostenuto la fase vegetativa; ad oggi l'estate è stata mite, senza picchi eccessivi di calore, tranne quello tra il 24 e il 25 luglio, dopo il quale le temperature massime sono calate e hanno lasciato il passo a buone escursioni termiche tra giorno e notte. Condizioni ideali per accompagnare una maturazione graduale e bilanciata.

“Il ciclo vegeto-produttivo dei nostri vigneti sta procedendo regolarmente in tutte le Tenute - dichiara **Antonio Rallo, winemaker dell'azienda di famiglia** - e la qualità delle uve si preannuncia molto promettente. Considerando l'intera annata agraria, le buone piogge e l'assenza di eccessi di temperature massime prolungate nel tempo, ha determinato le condizioni migliori per esprimere le caratteristiche tipiche dei nostri vitigni nei diversi territori. È un'annata che ad oggi non impone anticipi di vendemmia rispetto al 2024 e che ci permette di attendere la maturazione ottimale delle uve.”

La vendemmia è iniziata il **28 luglio a Contessa Entellina**, cuore pulsante dell'azienda, con la raccolta delle uve **Chardonnay** dai vigneti più giovani dove le maturazioni sono più precoci, mentre nel 2024 la maturazione delle uve aveva segnato un anticipo record tale da far iniziare la raccolta il 22 luglio.

A **Pantelleria**, dove il paesaggio è un mosaico di terrazzamenti, la **vendemmia inizierà l'8 agosto** nei vigneti più precoci con la raccolta dello **Zibibbo** da destinare all'appassimento. Sono diversi i momenti della sull'isola, proprio per le differenze di microclima ed esposizione che caratterizzano le



16 contrade in cui Donnafugata ha i propri vigneti sull'isola del sole e del vento che ogni anno regala uve capaci di esprimere tutta la forza distintiva del Passito di Pantelleria Ben Ryé.

A **Vittoria**, nel sud-est siciliano, la vendemmia prenderà il via regolarmente a settembre, con **Frappato** e **Nero d'Avola** i vitigni del Cerasuolo DOCG. Anche qui si guarda con fiducia alla qualità dell'annata, favorita da un'estate equilibrata e da un'attenta gestione agronomica. Le quantità, anche in questo caso, sono in linea con le attese dell'azienda.

Infine, sull'**Etna**, il vulcano più alto d'Europa, la vendemmia comincerà a **metà settembre** con la raccolta del **Nerello Mascalese** per lo spumante rosé Bollicina Gold e per il rosato Sul Vulcano. Sarà poi la volta del **Carricante** e infine ancora del Nerello Mascalese per i rossi, che sarà raccolto **fino a ottobre**, nel rispetto dei lunghi tempi richiesti per la completa maturazione fenolica.

Una vendemmia lunga e paziente che attraversa paesaggi diversi e celebra la biodiversità varietale, le differenze di terreni e micro-climi dell'isola. Un viaggio nel tempo e nello spazio che è anche un **manifesto del metodo Donnafugata**: precisione, rispetto e visione. Con un orizzonte chiaro: produrre vini che raccontano la Sicilia migliore, quella che sa sorprendere ogni anno, anche nella sua normalità.

Marsala, 8 Agosto 2025

UFFICIO STAMPA

Nando Calaciura calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837

PUBBLICHE RELAZIONI

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724 226