

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

BOLLICINA GOLD 2019

SICILIA DOC NERELLO MASCALESE VINO SPUMANTE ROSÉ

L'amore per la Sicilia unisce Dolce&Gabbana e Donnafugata in una collaborazione unica, dove si intrecciano creatività e maestria artigianale. Bollicina Gold è un Nerello Mascalese Brut Rosé da terreni vulcanici che ne esaltano l'inconfondibile mineralità.



750 ml

Magnum

Zona di produzione: Sicilia orientale, nella Tenuta sita nel Comune di Randazzo, da uve raccolte, alle pendici del vulcano Etna, in zone particolarmente vocate.

Tipologia: Brut Rosé Metodo Classico.

Uve: Nerello Mascalese.

Terreni e clima: Prevalenza di terreni con altitudine oltre i 500 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.

Vigneto: Vigneti con forme di allevamento caratteristiche del territorio. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

Annata: L'annata 2019 è stata fresca e con una piovosità nella media; una tipica annata per questo territorio con precipitazioni registrate anche in primavera ed in estate; in particolare, alcune piogge tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità.

Vendemmia: La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve Nerello Mascalese per Bollicina Gold si è svolta il 14 e 15 settembre.

Vinificazione e affinamento: Alla ricezione in cantina, viene svolta un'ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata. Segue la rifermentazione in bottiglia. Il vino affina sui lieviti per circa 36 mesi prima di essere degorgiato, segue un'ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

Note di degustazione: Dal colore rosa antico con riflessi dorati, Bollicina Gold presenta un perlage fine e persistente: si caratterizza per un bouquet con note di pasticceria fresca e crosta di pane; si distingue inoltre per i fragranti aromi fruttati di agrumi e ribes, arricchiti da delicati sentori di frutta secca. Al palato richiama armonicamente le note olfattive e si distingue per freschezza e mineralità.

Longevità: Da godere al meglio nell'arco di 8-10 anni.

Dialogo con la creatività: Presentato in una veste esclusiva "Gold", simbolo di eleganza e vitalità, questo spumante incarna l'iconico stile di Dolce&Gabbana che ne ha ideato l'immagine coordinata. La preziosa confezione che custodisce Bollicina Gold è un tributo all'eccellenza dell'artigianato italiano che si riflette in ogni aspetto di questo vino pregiato.

A tavola: Un rosé da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, a 6-8 °C.

Dati analitici: Alc 12% vol., acidità totale 6,9 g/L, pH 3,15.

Prima Annata: 2019