

La vendemmia a Donnafugata: condizioni climatiche favorevoli per un'ottima annata



A Donnafugata la vendemmia percorre l'isola come un viaggio, da ovest a est, dal mare alla montagna. Il 2025 ha rappresentato un ritorno alla normalità: dopo due annate sfidanti, **la vendemmia 2025** è stata regolare e in linea con la media aziendale.

L'**andamento climatico** dell'annata è stato favorevole: le **precipitazioni** autunnali e invernali hanno garantito buone riserve idriche nel suolo; a maggio le piogge hanno sostenuto la fase vegetativa.

L'estate è stata mite, senza picchi eccessivi di calore, tranne quelli tra il 24 e il 25 luglio, dopo il quale le temperature massime sono rientrati nei valori medi lasciando il passo a buone escursioni termiche tra il giorno e la notte: condizioni ideali per accompagnare una maturazione graduale e bilanciata.

"Il ciclo vegeto-produttivo dei nostri vigneti si è svolto regolarmente in tutte le Tenute - dichiara **Antonio Rallo, winemaker dell'azienda di famiglia** - e la qualità delle uve raccolte si è rivelata ottima. Considerando l'intera annata agraria, le buone piogge e l'assenza di temperature alte prolungate nel tempo, ha determinato le condizioni migliori per esprimere le caratteristiche tipiche dei nostri vitigni nei diversi territori."

La vendemmia è iniziata il **28 luglio a Contessa Entellina**, cuore pulsante dell'azienda, con la raccolta delle uve **Chardonnay** per le basi spumanti e poi 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. La raccolta è proseguita nelle settimane successive secondo le epoche di maturazione nelle varie contrade, dei diversi vitigni: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Grillo, Ansonica, Merlot, Syrah, e poi Nero d'Avola, Catarratto e Nocera. La vendemmia si è conclusa il 18 settembre con la raccolta del Cabernet Sauvignon. L'annata 2025 ha una produzione in linea con gli obiettivi di quantità e qualità dell'azienda.

A **Pantelleria**, dove il paesaggio è un mosaico di terrazzamenti, la **vendemmia è iniziata l'8 agosto** nei vigneti più precoci con la raccolta dello **Zibibbo** da destinare all'appassimento. La raccolta sull'isola si svolge nell'arco di più settimane proprio per le differenze di microclima ed esposizione



che caratterizzano le 16 contrade in cui Donnafugata ha i propri vigneti che ogni anno regalano le uve capaci di esprimere tutta la forza distintiva del Passito di Pantelleria Ben Ryé.

La vendemmia è entrata a pieno regime dal 18/8 in poi, secondo la maturazione dello Zibibbo nei diversi vigneti. La vendemmia si è conclusa l'8/9. La quantità è inferiore alla media aziendale. La qualità è più che eccellente.

A **Vittoria**, nel sud-est siciliano, la vendemmia riguarda **Frappato** e **Nero d'Avola**, i vitigni del Cerasuolo DOCG. Anche qui vi è molta soddisfazione per qualità dell'annata, favorita da un'estate equilibrata e da un'attenta gestione agronomica.

La vendemmia ha avuto inizio il 21/8 con la raccolta del Nero d'Avola dai vigneti più giovani; dall'1/9 è iniziata la raccolta del Frappato e il 10/9 è iniziata quella del Nero d'Avola da tutti gli altri vigneti. La raccolta si è conclusa il 17 settembre. La quantità è in linea con la media di questa Tenuta e la qualità si è rivelata ottima grazie alla regolarità e gradualità con la quale si è svolta la maturazione zuccherina e fenolica.

Sull'**Etna**, il vulcano più alto d'Europa, le precipitazioni si sono concentrate in autunno e inverno e sono state seguite da alcune propizie piogge primaverili, favorendo l'equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Anche le precipitazioni di agosto (60 mm tra il 16 ed il 20/8) hanno influito positivamente.

La vendemmia è iniziata il 9/9 con la raccolta delle uve Nerello Mascalese per lo spumante "Bollicina Gold" seguita dalla raccolta per la produzione del rosato "Sul Vulcano". Poi è iniziata la vendemmia del **Carricante** e dopo quella del **Nerello Mascalese** per i vini rossi, secondo le diverse epoche di maturazione delle uve nelle otto contrade del versante Nord in cui sono i vigneti di Donnafugata. La raccolta si è conclusa l'11 ottobre. Il bilancio è quello di una produzione di ottima qualità con punte di eccellenza.

Marsala, 20 Ottobre 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