

Tenuta
Etna

Isolano

Dolce&Gabbana Donnafugata

2021

Etna Bianco Doc Sicilia

Isolano è il bianco nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di avvolgente eleganza e straordinaria mineralità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

UVE

Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 730 a 750 m s.l.m.; la composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offre una reazione subacida-neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale. Questa area a Nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

VIGNETO

Allevamento ad alberello o contropaliera costituita con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con una resa dai 45 ai 65 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da condizioni climatiche regolari, con un inverno freddo, una primavera mite ed un'estate con buone escursioni termiche; 803 mm è il totale delle precipitazioni registrate, in linea con la media* del territorio pari a 801 mm. Il ciclo vegetativo si è pertanto svolto in modo equilibrato e ha prodotto uve sane e ben mature. I vini di quest'annata si distinguono per grande finezza e mineralità. **Media delle precipitazioni registrate a partire dalla vendemmia 2007, e rilavate a Randazzo dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 novembre al 31 ottobre dell'anno successivo.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna; la vendemmia del Carricante si è svolta nella terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C. Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino; al naso presenta un raffinato bouquet con fragranti sentori agrumati di scorza di limone e minerali di pietra focaia, note di frutta tropicale (ananas) e infine di erbe mediterranee. *Isolano* è un vino di avvolgente eleganza che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica. (26/7/2023)

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

DIALOGO CON LA CREATIVITÀ

L'immagine coordinata ideata da Dolce&Gabbana esalta i colori della Sicilia sia nella grafica dell'etichetta e dell'astuccio, sia nella scelta cromatica della capsula e del nastro in gros-grain: i motivi e le forme geometriche sono quelle tipiche del carretto siciliano, in cui dominano il rosso, il verde, il blu e il giallo. Al centro vi è l'Etna fumante: imponente e solitario nella sua maestosa grandezza, il vulcano sembra fluttuare fra terra e cielo, fra sogno e realtà, continuando a incantare con la sua bellezza genuina e autenticamente siciliana. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, *Isolano* è anche disponibile nel formato Magnum.

A TAVOLA

Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche. Servire a 10-12 °C.

DATI ANALITICI

Alcol 12,15% vol. - acidità totale 5,9 g/l - pH 3,24.

PRIMA ANNATA

2019..