

Isolano 2023 Dolce&Gabbana Donnafugata

Etna Bianco Doc Sicilia

Isolano è il bianco nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due realtà 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 mineralità, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, Tenuta nel Comune di Randazzo e altre zone particolarmente vocate.

UVE

Carricante.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine tra i 600 e i 750 m 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. Questo versante a Nord del vulcano è inoltre caratterizzato da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna favorendo così la maturazione delle uve

VIGNETO

Vigneti con allevamento ad alberello etneo e a contropalliera con potatura a cordone speronato. I terreni in pendenza sono tradizionalmente coltivati su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

ANNATA

L'annata è stata caratterizzata dalle abbondanti piogge a maggio e da temperature oltre la media nel mese luglio. Grazie all'accurato lavoro in vigna, il ciclo vegeto-produttivo ha dato vita ad uve che hanno raggiunto il desiderato livello di maturazione. L'annata ha registrato un calo produttivo; la qualità delle uve portate in cantina è stata pienamente in linea con gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione dei grappoli sul tavolo vibrante. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione del mosto è svolta in acciaio a temperatura controllata. Il vino è stato affinato per 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 24 mesi prima dell'uscita in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino; al naso presenta un bouquet con fragranti sentori agrumati e minerali (pietra focaia), note di pesca bianca e di macchia mediterranea. Al palato si distingue per la persistenza e la mineralità vulcanica (15/6/2026).

LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

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

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol, acidità totale 6,1 g/L, pH 3,22.

PRIMA ANNATA

2019.



Donnafugata è
certificata Sustain