

DONNAFUGATA®

SICILIA • SICILY





Vogliamo rappresentare
nel mondo l'eccellenza
artigianale e creativa del
Made in Italy, esempio
di una Sicilia del vino
autentica e sostenibile.

I VALORI

Donnafugata è fare sartoriale. Concentriamo le nostre attenzioni su piccole produzioni di pregio da territori e vigneti unici.

I VALORI





Donnafugata è un mondo ricco di colori e di valori senza tempo. Etichette d'autore dal linguaggio fantastico e femminile identitario.

I VALORI



Anthilia Donnafugata, illustrazione di Stefano Vitale

Sommario

chi siamo

- 1 i valori
- 9 la famiglia
- 10 dalle origini ad oggi
- 13 storia del nome
- 16 etichette d'autore
- 19 la sostenibilità
- 20 biodiversità, ambiente e paesaggio
- 23 SOStain

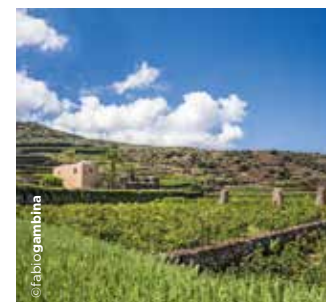
le tenute e i vini

- 29 le cantine storiche di Marsala
- 30 la tenuta di Contessa Entellina
- 52 la tenuta di Pantelleria
- 66 la tenuta di Vittoria
- 76 la tenuta dell'Etna
- 97 Dolce&Gabbana e Donnafugata
- 108 le collezioni

incontrare Donnafugata

- 111 incontrare Donnafugata
- 112 visitare Donnafugata
- 114 Donnafugata Music & Wine

16



52



108



la famiglia

da cinque generazioni
nel vino di qualità

Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. **Giacomo Rallo**, quarta generazione di una famiglia con oltre 170 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie **Gabriella**, pioniera della viticoltura al femminile. Oggi i figli **José** e **Antonio** guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza.

dalle origini ad oggi



1851

Le origini dell'azienda di famiglia nel vino di qualità



1983

Nasce Donnafugata a Contessa Entellina



1989

Primi passi nella sostenibilità con la viticoltura eroica a Pantelleria



1994

La prima etichetta d'autore: La Fuga



1995

La prima annata del Mille e una Notte



2002

Nasce il Donnafugata Music & Wine



2016

Due nuove tenute nella Sicilia orientale: Etna e Vittoria



2020

Nasce il progetto Dolce&Gabbana e Donnafugata



storia del nome

Donnafugata non sarebbe l'azienda che è oggi se Gabriella le avesse dato un altro nome. Il **nome** Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa **Il Gattopardo**. Un nome che significa “**donna in fuga**” e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali.

Una vicenda che ha ispirato il **logo aziendale**: il volto di una donna con i capelli al vento.

Un volto, e una storia, che è anche quella di Gabriella Rallo, la “donna-fugata” che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti

di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino in un settore tipicamente dominato da uomini: una pioniera della viticoltura di qualità al femminile.



Vigna di Gabri Donnafugata, illustrazione di Stefano Vitale



etichette d'autore

Gabriella è la fonte di ispirazione delle etichette disegnate per Donnafugata da **Stefano Vitale**. Un artista eccezionale, dal tratto unico, capace di far risplendere la personalità di ogni vino. Il loro incontro dà inizio all'armoniosa intesa che prosegue ormai da più di vent'anni. L'illustratore, conquistato da Gabriella, s'immer-

ge nella storia dell'arte siciliana, nei colori della terra e nel carattere del vino. Uniche ed inimitabili, le etichette d'autore di Donnafugata rappresentano un tratto identitario per l'azienda. Nel 2018, Donnafugata celebra l'amicizia con Stefano Vitale curando la **mostra "Inseguendo Donnafugata"** insieme al FAI - Fondo Ambiente

Italiano, nella splendida cornice di **Villa Necchi Campiglio** a Milano. Nella mostra si intrecciano, per la prima volta, i disegni e le illustrazioni originali di Stefano Vitale, le etichette e gli elementi che hanno ispirato il lavoro dell'artista.



la sostenibilità

**le buone pratiche a
servizio della qualità**

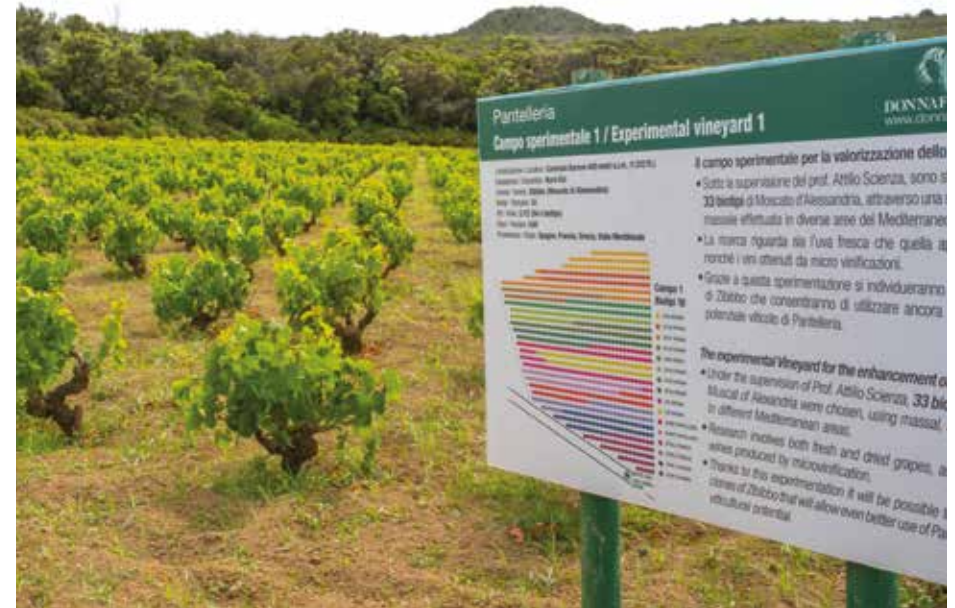
Da oltre 30 anni Donnafugata persegue la qualità attraverso un sistema di buone pratiche per la gestione eco-sostenibile delle attività agricole: **non usa diserbanti, concimi chimici e riduce al minimo l'utilizzo di fitofarmaci** grazie al costante monitoraggio dei parametri climatici e a tecniche di lotta integrata. Donnafugata pratica il sovescio, la concimazione organica, i diradamenti e le irrigazioni di soccorso.

In vigna ed in cantina, Donnafugata fa certificare la **Carbon e Water Footprint** al fine di migliorare costantemente la propria sostenibilità ambientale.



biodiversità, ambiente e paesaggio

Grazie ai vigneti sperimentali di Contessa Entellina e Pantelleria, Donnafugata valorizza e recupera le varietà autoctone. L'azienda si impegna nella produzione di energia pulita dal fotovoltaico e nel **risparmio energetico**; dal 2011 calcola le emissioni di CO₂ lungo l'intero ciclo produttivo, riducendo la propria **Carbon Footprint del 10%**. Tutela il paesaggio a Pantelleria e sull'Etna, con la manutenzione di chilometri di **muretti a secco** in pietra lavica, Patrimonio **UNESCO**.





SOSTain Sicilia e l'Agenda 2030 dell'ONU

per uno sviluppo sostenibile



Donnafugata crede nella sostenibilità e nel miglioramento continuo. Nel 2021 aderisce alla **Fondazione SOSTain Sicilia**, promossa dal Consorzio Sicilia Doc e da Assovini Sicilia e che ha come obiettivi la condivisione delle buone pratiche ambientali, la ricerca e l'alta formazione per una cultura della sostenibilità, l'orientamento dei modelli di produzione e di consumo coerenti con gli obiettivi dell'**Agenda 2030 dell'ONU** per lo Sviluppo Sostenibile. **SOSTain** ha lo scopo di certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo siciliano e prevede un **Disciplinare** composto da 10 requisiti minimi tra cui:

la misurazione di carbon e water footprint, la conservazione della biodiversità, la valorizzazione del capitale umano, il risparmio energetico e la salute dei consumatori. Avendo ottenuto la certificazione, a partire dalla primavera del 2022, il marchio SOSTain sarà visibile sulle retro etichette, abbinato ad un **Qrcode** per consultare le performance di **sostenibilità** raggiunte da Donnafugata.

DONNAFUGATA®

VIGNETI E CANTINE



Marsala

Cantine storiche di famiglia
(1851)

Contessa Entellina

322 ettari in produzione
8 contrade
Suoli franco-argillosi
Cantina: Contrada Duchessa

Pantelleria

68 ettari in produzione
16 contrade
Suoli sabbiosi di origine
vulcanica
Cantina: Contrada Khamma

Vittoria

36 ettari in produzione
3 contrade
Suoli in prevalenza sabbiosi
Cantina: Acate

Etna

35 ettari in produzione
7 contrade
Suoli sabbiosi di origine
vulcanica
Cantina: Randazzo





le cantine storiche di Marsala

oltre 170 anni di storia

Le cantine di famiglia (1851) sono una **realità produttiva** dinamica e finalizzata all'eccellenza che conserva l'impianto tipico del "baglio siciliano" con ampia corte punteggiata da agrumi e ulivi.

La cantina è orientata al massimo risparmio energetico. Dal 2007, una **barriccaia sotterranea** scavata nella roccia di "tufo" (calcarenite), consente un **ridotto utilizzo di energia** per mantenere i parametri di temperatura (15°C) ed umidità (85%) desiderati.



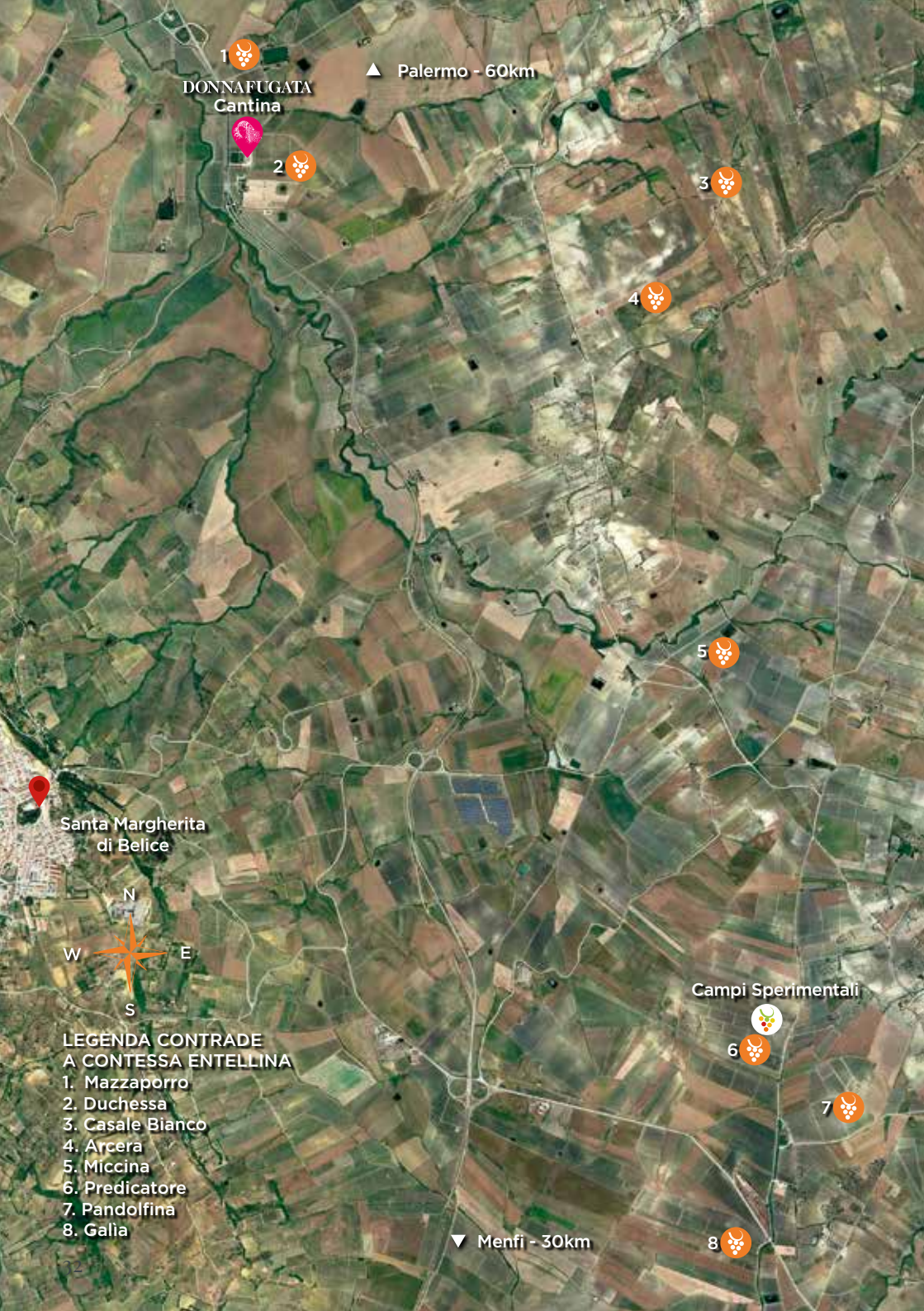
la tenuta di Contessa Entellina

là dove nasce
Donnafugata

Nel cuore della Sicilia occidentale, tra le colline di **Contessa Entellina** (fra i 200 e i 500 m s.l.m.) si trovano i vigneti da cui nasce Donnafugata.

Il clima è quello mediterraneo, con piogge concentrate in autunno e inverno, estati asciutte e ventilate, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Tra le **pratiche agricole sostenibili ed orientate alla qualità**, è previsto il sovescio per migliorare la fertilità del terreno, il diradamento per controllare il carico produttivo, la spollonatura e la cimatura per una corretta maturazione delle uve. Scelte volte a produrre vini di grande freschezza e longevità.



il territorio e le uve autoctone

Localizzazione: Sicilia sud-occidentale.

Altitudine: 200-500 m s.l.m..

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi, calcare totale da 20 a 35%, pH da 7,5 a 7,9.

Clima: inverni miti. Estati asciutte e ventilate, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideali per produrre uve sane e ricche di aromi. La piovosità media annuale dal 2003 al 2021 è di 645 mm.

Vendemmia: da Agosto a Settembre. Raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli, in vigna e in cantina.

Uve bianche: Ansonica, Grillo, Lucido (Catarratto), Chardonnay e altre varietà.

Uve rosse: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Petit Verdot, Syrah e altre varietà.

ANSONICA

Uno dei vitigni che da più tempo è coltivato in Sicilia. Dà vita a bianchi armonici dai profumi fruttati e floreali, con una spiccata sapidità.

GRILLO

Vitigno tipico della Sicilia occidentale. Si distingue per i sentori di frutta a polpa bianca, fiori di campo, erba fresca e menta.

NERO D'AVOLA

Re dei vitigni rossi siciliani, a Contessa Entellina dà vita a vini dal corredo aromatico ampio, di equilibrata acidità e morbidezza.

NOCERA

Una delle più antiche varietà della tradizione dell'isola che si distingue per la freschezza e l'accattivante componente fruttata.

LEGENDA CONTRADE A CONTESSA ENTELLINA

1. Mazzaporro
2. Duchessa
3. Casale Bianco
4. Arcera
5. Miccina
6. Predicatore
7. Pandolfina
8. Galia



Un'icona dell'eccellenza italiana

Mille e una Notte

SICILIA DOC

Uve: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve.

Affinamento: circa 13-14 mesi in barrique e circa 24 mesi in bottiglia.

Note: bouquet ampio e profondo caratterizzato da note di frutta a bacca nera (gelso e ribes), delicati sentori balsamici (liquirizia) e piacevoli nuances di cacao e vaniglia. In bocca è morbido ed avvolgente, e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude con una notevole lunghezza gustativa.

Etichette d'autore: il palazzo illustrato sull'etichetta è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Rallo – fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo – ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Un omaggio al capolavoro della letteratura orientale, capace di raccontare mille e una favola.

Collezione: Vini icona.



fare artigianale

il processo produttivo
del Mille e una Notte

Mille e una Notte nasce dalle **migliori uve** dell'annata, vendemmiate **manualmente in cassetta**, per preservare l'**integrità** dei grappoli. Alla ricezione in cantina si esegue la pulizia delle uve sul tavolo vibrante e la selezione degli acini con diraspatrice di ultima generazione. Alla **fermentazione** in vasche di acciaio con macerazione sulle bucce per circa **14 giorni**, segue un **affinamento in barrique di rovere francese** nuove ed un lungo affinamento in bottiglia.





Un rosso morbido dal gusto internazionale

Angheli

**MERLOT E CABERNET SAUVIGNON
SICILIA DOC**

Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon.

Affinamento: 12 mesi in barrique, almeno 18 mesi in bottiglia.

Note: fragrante bouquet di frutta rossa, con eleganti sentori balsamici e speziati, di cioccolato e liquirizia.

Collezione: Versatili di carattere.



Un bicchiere di qualità da bere
tutti i giorni

Sedàra

SICILIA DOC

Uve: Nero d'Avola prevalente in
blend con altri vitigni.

Affinamento: 8 mesi in vasca,
almeno 5 mesi in bottiglia.

Note: morbido e fruttato, con
sentori di ciliegie e prugne e una
lieve nota di pepe nero.

Collezione: Freschi e originali.

Il rosso che non ti aspetti, ideale
anche per l'aperitivo

Sherazade

SICILIA DOC NERO D'AVOLA

Uve: Nero d'Avola.

Affinamento: 4 mesi in vasca,
almeno 3 mesi in bottiglia.

Note: carezzevole, dal bouquet
fragrante di ciliegia e susina rossa,
ha un'ottima freschezza.

Collezione: Freschi e originali.

Un rosato fuori dal coro, frutto di
una mirata selezione di uve rosse

Lumera

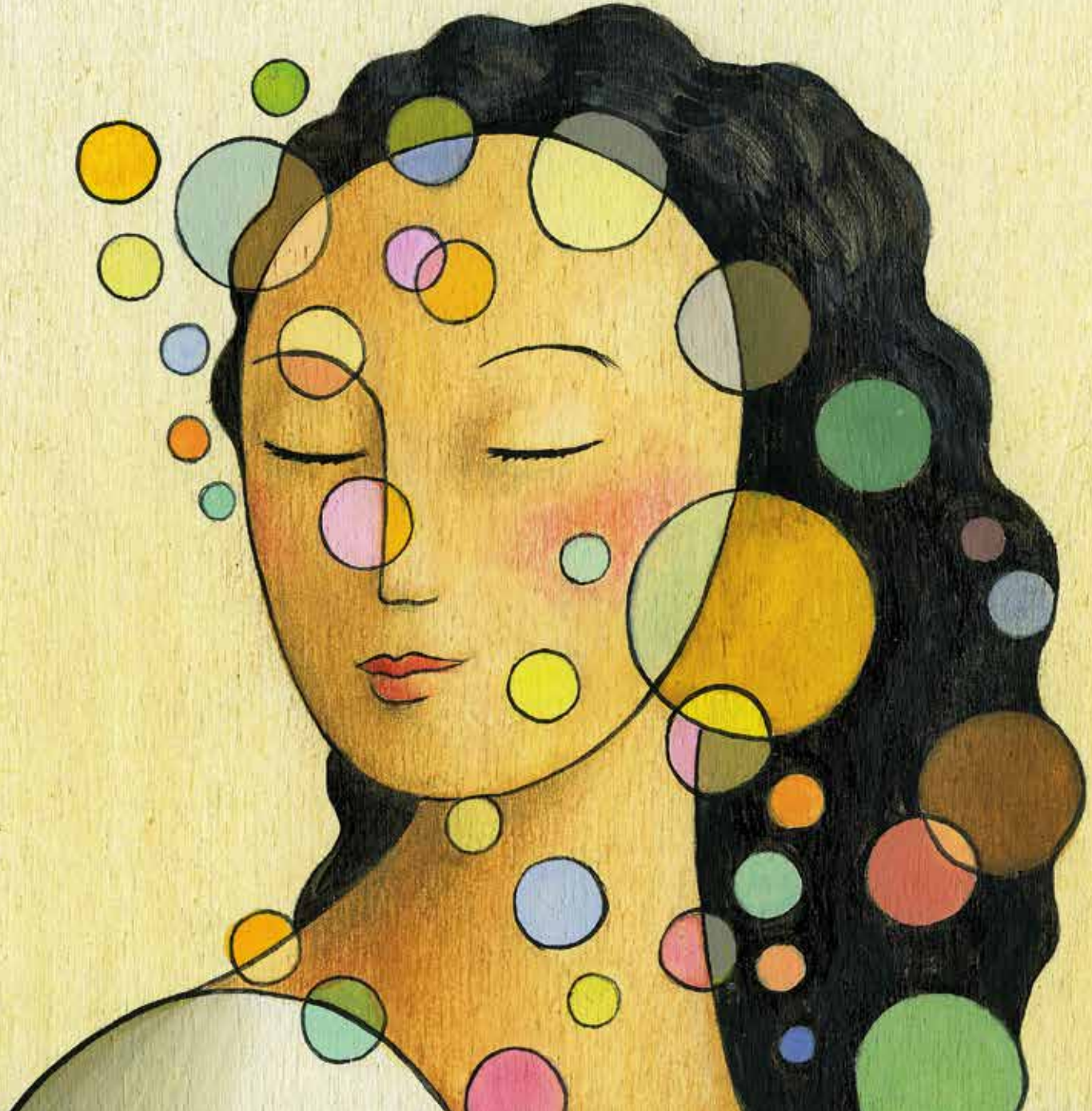
SICILIA DOC

Uve: Nero d'Avola, Syrah, Nocera,
Pinot Nero.

Affinamento: 2 mesi in vasca,
almeno 2 mesi in bottiglia.

Note: fragrante, con note di fragoline
di bosco e melograno, sentori di vio-
letta. Fresco e sapido.

Collezione: Freschi e originali.



Brut Donnafugata, illustrazione di Stefano Vitale



Rosé millesimato di piacevole struttura e finezza

Donnafugata Brut Rosé

SICILIA DOC

Uve: Pinot Nero.

Tipologia: Brut Rosé Millesimato Metodo Classico.

Affinamento: almeno 36 mesi sui lieviti.

Note: bouquet elegante e distinto. Piacevole ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

Collezione: Eleganza mediterranea.

Un metodo classico dall'eleganza sorprendente

Donnafugata Brut

SICILIA DOC

Uve: Chardonnay e Pinot Nero.

Tipologia: Brut Millesimato Metodo Classico.

Affinamento: almeno 36 mesi sui lieviti.

Note: fine ed intenso, con note di crosta di pane, frutta secca e agrumi. Un brut armonioso, dal perlage fine e persistente.

Collezione: Eleganza mediterranea.



Chardonnay dall'anima mediterranea, elegante e longevo

Chiarandà

CONTESSA ENTELLINA DOC
CHARDONNAY

Uve: Chardonnay.

Affinamento: 8 mesi in vasca (35%) e in barrique (65%), oltre 20 mesi in bottiglia.

Note: bouquet complesso, con note di mela gialla, pera e ginestra. Ampio, strutturato e longevo.

Collezione: Eleganza mediterranea.

Il cru voluto da Gabriella Rallo

Vigna di Gabri

SICILIA DOC

Uve: Ansonica, in blend con Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier.

Affinamento: 7 mesi in vasca (85%) e barrique (15%), almeno 6 mesi in bottiglia.

Note: intenso e minerale, con note floreali e di erbe mediterranee.

Collezione: Eleganza mediterranea.

Lo Chardonnay della vendemmia all'alba

La Fuga

CONTESSA ENTELLINA DOC
CHARDONNAY

Uve: Chardonnay.

Affinamento: 5 mesi in vasca, almeno 3 mesi in bottiglia.

Note: profumi fragranti di frutta tropicale e agrumi. In bocca è sapido e fresco.

Collezione: Versatili di carattere.



Il nome Passiperduti e l'etichetta di Stefano Vitale ricordano la serenità che proviamo quando contempliamo la natura. Passiperduti è un vino poetico capace di evocare alcuni dei versi più rappresentativi della letteratura italiana:

*"Sempre caro mi fu quest'ermo colle,
e questa siepe,
...E come il vento
odo stormir tra queste piante, io quello
infinito silenzio a questa voce
vo comparando
...e il naufragar m'è dolce in questo mare"*

"L'infinito" di Giacomo Leopardi.



**Un Grillo senza tempo,
dall'anima elegante e floreale**

Passiperduti

SICILIA DOC GRILLO

Uve: Grillo.

Affinamento: 3 mesi in vasca,
almeno 3 mesi in bottiglia.

Note: eleganti note agrumate (lime
e cedro) e di pietra focaia. Un vino
sapido e persistente.

Collezione: Versatili di carattere.



Un Grillo fresco e fruttato dallo spirito giovane

Sur Sur

SICILIA DOC GRILLO

Uve: Grillo.

Affinamento: 2 mesi in vasca, almeno 3 mesi in bottiglia.

Note: bouquet fresco con note di frutta a polpa bianca unite a sentori di fiori di campo e menta.

Collezione: Freschi e originali.

Un monovarietale autoctono dagli spiccati sentori agrumati

Prio

SICILIA DOC LUCIDO

Uve: Lucido (Catarratto).

Affinamento: 2 mesi in vasca, almeno 3 mesi in bottiglia.

Note: fresco e avvolgente, con piacevoli sentori agrumati e delicate note floreali di sambuco.

Collezione: Freschi e originali.

Il classico di Donnafugata apprezzato in tutto il mondo

Anthilia

SICILIA DOC

Uve: Lucido (Catarratto) prevalente in blend con altri vitigni.

Affinamento: 2 mesi in vasca, almeno 2 mesi in bottiglia.

Note: bouquet fresco e fragrante con note fruttate e floreali. Buona persistenza e piacevole sapidità.

Collezione: Freschi e originali.

Leggero e informale, ideale per la cucina mediterranea

Damarino

SICILIA DOC

Uve: Ansonica prevalente in blend con altri vitigni.

Affinamento: 2 mesi in vasca, almeno 2 mesi in bottiglia.

Note: bouquet fresco e delicato con note di fiori bianchi e agrumi. Piacevole finale.

Collezione: Freschi e originali.



© Fabiogambina

la tenuta di Pantelleria

**là dove l'alberello
è Patrimonio
dell'UNESCO**

Donnafugata giunge qui, nel 1989, per sviluppare un progetto innovativo di qualità e viticoltura eroica.

La vigna è coltivata ad alberello "pantesco" molto basso, su terrazze di piccole dimensioni, delimitate da muretti a secco in pietra lavica (Patrimonio dell'Umanità UNESCO) che contribuiscono a prevenire

l'erosione del suolo, tutelando il paesaggio e la biodiversità. Un contesto che richiede un impiego molto elevato di manodopera, circa tre volte il fabbisogno medio di un vigneto orientato alla qualità, senza contare il mantenimento dei circa 40 km di muretti a secco. Nella cantina di contrada **Khamma**, un piccolo gioiello

di architettura sostenibile, le singole partite di uva vengono lavorate separatamente, fino all'assemblaggio finale, rispettando e valorizzando la pluralità dei contesti viticoli. Il vitigno dell'isola è lo Zibibbo (Moscato d'Alessandria), principe fra le varietà aromatiche.

il territorio e le uve autoctone

Localizzazione: Isola del Mar Mediterraneo tra la Sicilia e l'Africa.

Altitudine: 20-400 m. s.l.m..

Orografia: prevalenza di terreni in pendenza, coltivati su terrazzamenti.

Suoli: sabbiosi di origine vulcanica, profondi e sciolti con pH da 6,5 a 7.

Clima: inverni miti ed estati asciutte e ventilate favoriscono la produzione di uve sane e l'appassimento sui graticci. La piovosità media annuale dal 2013 al 2021 è di 449 mm.

Vendemmia: da metà Agosto a Settembre.

Uve bianche: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

ZIBIBBO (Moscato di Alessandria)

Varietà aromatica originaria del Nord Africa, il suo nome ricorda l'arabo "Zabib" che significa uva passa. Grazie al clima particolare di quest'isola, ed ai terreni vulcanici in cui può affondare le radici, qui trova le condizioni ideali per sviluppare note olfattive che non hanno eguali. È usato per produrre vini secchi aromatici e vini dolci di grande equilibrio, come il Passito di Pantelleria.



LEGENDA CONTRADE A PANTELLERIA

- | | | |
|-------------|-----------------|---------------|
| 1. Karuscia | 5. Bugeber | 11. Ghirlanda |
| 2. S. Anna | 6. Favarotta | 12. Gibbiuna |
| 3. Bukkuram | 7. Khamma | 13. Serraglia |
| 4. Kaffefi | 8. Punta Karace | 14. Barone |
| | 9. Mueggen | 15. Scauri |
| | 10. Tracino | 16. Monastero |



alberello pantesco

patrimonio UNESCO

A Pantelleria la vite è allevata all'interno di “conche” e con un sistema di potatura che fa sviluppare la pianta con un andamento orizzontale, quasi strisciante sul terreno, in modo da farla resistere al vento. La potatura è corta, la raccolta manuale con selezione dei grappoli. L'alberello pantesco in quanto “**pratica agricola altamente sostenibile e creativa**” è stato riconosciuto dall'Unesco Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.





Un vino dolce tra i più apprezzati nel mondo

Ben Ryé

PASSITO DI PANTELLERIA DOC

Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Affinamento: 8 mesi in vasca, almeno 12 mesi in bottiglia.

Note: bouquet ampio e avvolgente caratterizzato da piacevoli sentori di albicocca fresca unita alla scorza di agrumi candita e note di macchia mediterranea. In bocca sorprende per la fragranza del frutto e per una fresca dolcezza, ravvivata da una piacevole freschezza. Chiude con una lunghissima persistenza.

Etichette d'autore: Ben Ryé, dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. L'etichetta d'autore celebra l'amore, la cura e la fatica della viticoltura eroica su un'isola unica e affascinante. Un ritratto dolce ed avvolgente che ne svela l'essenza.

Collezione: Vini icona.



fare artigianale

il processo produttivo
del Ben Ryé

Intorno alla metà di Agosto inizia la prima raccolta dello **Zibibbo**. I grappoli vengono selezionati e stesi sui graticci per l'**appassimento naturale al sole e al vento**, che dura 3-4 settimane. In Settembre, dopo una seconda raccolta, viene prodotto del mosto da uva fresca al quale si aggiunge, in fermentazione, l'**uva passa sgrappolata a mano**. La fermentazione si prolunga per alcune settimane e si conclude quando il Ben Ryé raggiunge il suo grande **equilibrio**.





Un vino dolce naturale di grande piacevolezza

Kabir

MOSCATO DI PANTELLERIA DOC

Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Affinamento: 3 mesi in vasca, almeno 3 mesi in bottiglia.

Note: bouquet intenso di frutta tropicale e sentori floreali di zagara. La dolcezza è bilanciata da una fresca mineralità.

Collezione: Versatili di carattere.



Un indimenticabile aromatico
mediterraneo

Lighea

SICILIA DOC ZIBIBBO

Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Affinamento: 2 mesi in vasca
e 3 mesi in bottiglia.

Note: fresco e minerale con un
bouquet ricco di note di zagara,
sentori fruttati di agrumi
e frutta esotica.

Collezione: Versatili di carattere.



© Fabi Saguto/Ina

la tenuta di Vittoria

nelle terre del
Barocco, tra
l'altopiano Ibleo
e il mare

Donnafugata, nella **Sicilia sud-orientale**, sceglie un territorio ad alta vocazione per produrre rossi morbidi, dall'animo floreale; vini insoliti da provare anche freschi (15-16 °C) per apprezzarne tutta la piacevolezza. È la zona di **Vittoria**, terra di una storica e prestigiosa denominazione che comprende la **prima e unica DOCG**

della Sicilia: il Cerasuolo di Vittoria. Incastonata in un anfiteatro naturale di rocce colore del miele, la cantina si integra nel paesaggio agricolo, ricco di viti, ulivi e aranci. Un paesaggio che si snoda lungo il fiume Dirillo e che si coglie in un solo sguardo dalle vetrate panoramiche della cantina.

il territorio e le uve autoctone

Localizzazione: Sicilia sud-orientale, nell'agro di Acate.

Altitudine: 120-150 m s.l.m..

Orografia: pianeggiante e semicollinare.

Suoli: tendenti al sabbioso, interframmazzati da tufi calcarei, in parte franco argillosi.

Clima: inverni miti, estati temperate che beneficiano di fresche "brezze termiche" e di buone escursioni di temperatura tra il giorno e la notte. La piovosità media annuale dal 2016 al 2021 è di 388 mm.

Vendemmia: Settembre.

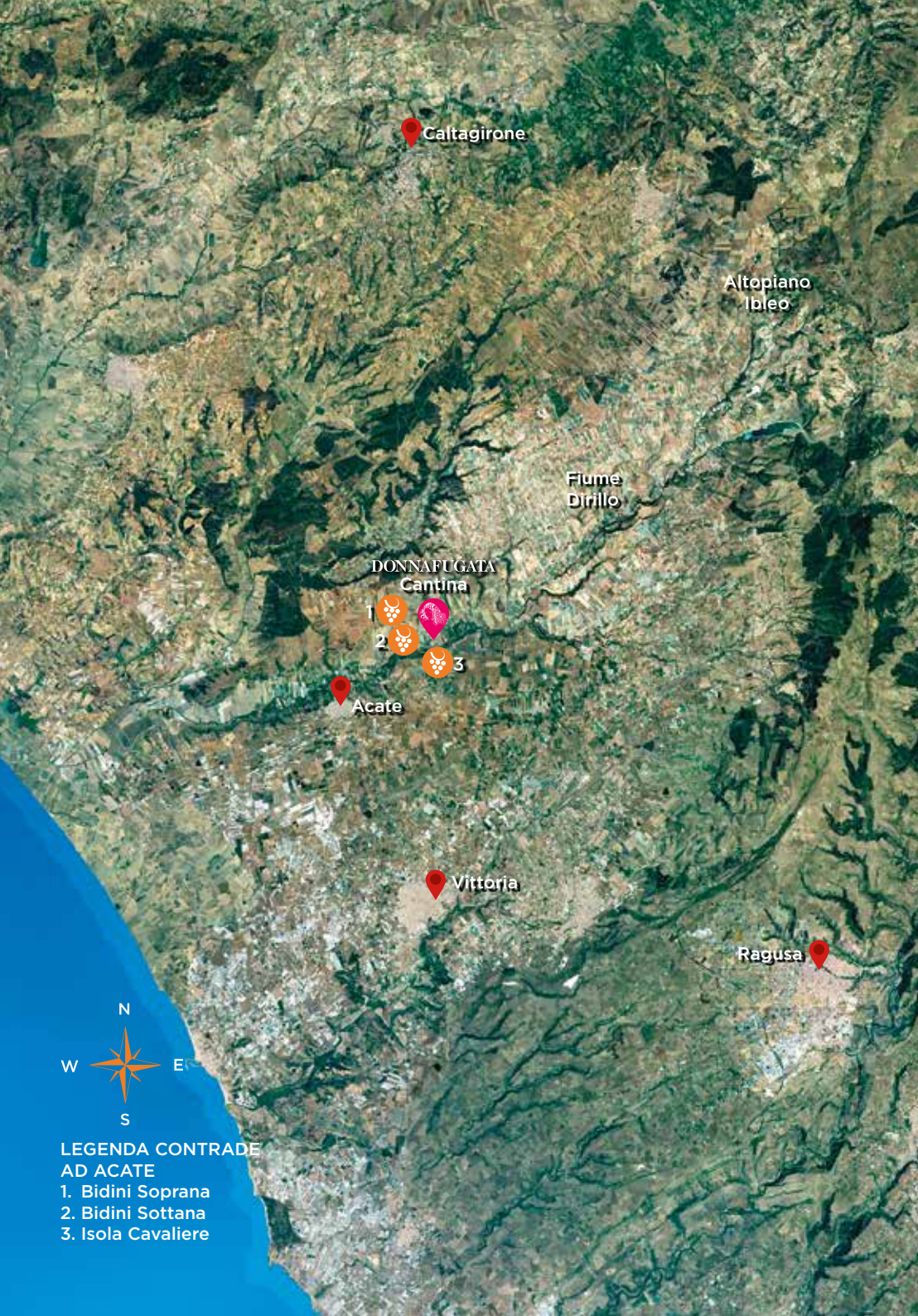
Uve rosse: Frappato e Nero d'Avola.

FRAPPATO

Tra le più antiche varietà siciliane, ama il clima temperato e asciutto che caratterizza questo territorio. Produce vini dal bouquet fragrante con note fruttate e floreali. Di medio corpo e dal tannino delicato, al palato è estremamente piacevole.

NERO D'AVOLA

Re dei vitigni siciliani a bacca rossa. Nell'area di Vittoria dà vita a vini fragranti con note fruttate e speziate. Vini di personalità, freschi e succosi, con tannini di particolare finezza.



LEGENDA CONTRADE AD ACATE

1. Bidini Soprana
2. Bidini Sottana
3. Isola Cavaliere



Cerasuolo di Vittoria Docg

unica Docg in Sicilia

Il Cerasuolo di Vittoria Docg è un vino rosso che si ottiene da vigneti che hanno le seguenti proporzioni ampelografiche: dal 50% al 70% di **Nero d'Avola** e dal 30% al 50% di **Frappato**. L'unione dei due vitigni conferisce al vino un equilibrio armonico con **grande finezza**. Il Cerasuolo di Vittoria Docg si caratterizza per il suo colore da rosso cerasuolo a violaceo. Al naso prevalgono intense **note floreali e fruttate**, al palato è pieno, **morbido ed armonico**.



Un'etichetta dai colori intensi che parlano di susine rosse e di lavanda. Una donna, la **Contesa dei Venti**, che guarda lontano, giocando dolcemente con il vento. Il nome di questo vino prende spunto dalla piacevole brezza che è sempre presente nel territorio di Vittoria e soffia tra i grappoli di Nero d'Avola di notte come di giorno. Un vento leggero che nasce dal dialogo tra il mare e i monti Iblei.





Un Frappato fragrante e di grande freschezza

Bell'Assai

VITTORIA DOC FRAPPATO

Uve: Frappato.

Affinamento: 4 mesi in vasca, oltre 4 mesi in bottiglia.

Note: fresco e fragrante, con note di violetta e rosa unite a sentori di lampone e fragola.

Collezione: Impronte di territorio.

Un Nero d'Avola elegante e dalla personalità avvolgente

Contesa dei Venti

VITTORIA DOC NERO D'AVOLA

Uve: Nero d'Avola.

Affinamento: 8 mesi in vasca, almeno 7 mesi in bottiglia.

Note: bouquet intenso di frutti rossi (susina) e fiori di lavanda. Elegante e armonico.

Collezione: Impronte di territorio.

Un Cerasuolo raffinato, dall'anima floreale

Floramundi

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Uve: Nero d'Avola, Frappato.

Affinamento: 8 mesi in vasca, almeno 7 mesi in bottiglia.

Note: intensi aromi fruttati (amarena e mirtillo), delicate note balsamiche e speziate. Fresco ed armonico, dal tannino fine.

Collezione: Impronte di territorio.



la tenuta dell'Etna

sul vulcano attivo più
alto d'Europa

Donnafugata ha scelto il versante Nord dell'Etna per produrre vini di montagna, vulcanici e mediterranei. Il paesaggio viticolo sull'Etna è caratterizzato da terrazzamenti e **muretti a secco in pietra lavica** (Patrimonio dell'Umanità UNESCO). L'allevamento è quello tradizionale ad **alberello etneo**,

e in parte a controspalliera con potatura a cordone speronato. L'età del vigneto può superare anche gli 80 anni. L'interazione tra suoli, microclima, vitigno, gestita sapientemente dall'uomo, rende uniche le caratteristiche delle uve qui prodotte e dei vini che si distinguono per mineralità ed eleganza. Donnafugata

vinifica le sue uve nella cantina di Randazzo, in contrada Statella, una realtà produttiva ristrutturata all'insegna della sostenibilità ambientale e immersa nel **Parco dell'Etna**.



il territorio e le uve autoctone



Localizzazione: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna.

Altitudine: 700-750 m s.l.m..

Orografia: prevalenza di terreni terrazzati in pendenza.

Suoli: sabbie vulcaniche.

I vigneti coltivati su terrazzamenti producono uve dalla grande freschezza aromatica e vini dalla personalità unica.

Clima: continentale dato dall'altitudine, unito alla solarità siciliana. Temperature fredde con pioggia e neve in autunno e inverno, miti in primavera e notevoli escursioni termiche giorno-notte in estate. La piovosità media annuale dal 2007 al 2021 è di 801 mm.

Vendemmia: dalla seconda metà di Settembre ad Ottobre.

Uve bianche: Carricante.

Uve rosse: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

CARRICANTE

Antico vitigno a bacca bianca coltivato alle pendici dell'Etna. Produce bianchi eleganti dalla spiccata mineralità e sapidità finale. Dalla buona struttura e longevità, si presta sia all'affinamento in acciaio, che al passaggio in legno.

NERELLO MASCALESE

É il principale vitigno a bacca nera dell'Etna. Produce vini di grande eleganza, caratterizzati dal colore rosso rubino tenue; al naso presentano bouquet di piccoli frutti rossi e neri, note di sottobosco, sentori balsamici e speziati; al palato si distinguono per la freschezza, i tannini importanti e la mineralità.

LEGENDA CONTRADE ETNA

A Randazzo:

1. Camporè
2. Statella
3. Montelaguardia
4. Calderara

A Castiglione di Sicilia:

5. Verzella
6. Marchesa
7. Crasà



le nere Sciare

impronte dell'Etna

Con le sue eruzioni, l'Etna produce le “sciare”, accumuli di lava, che con lunghi processi fisico-chimici danno vita ai **suoli sabbiosi**. Ogni sciara determina una particolare composizione dei terreni: un'impronta che rende unico il vino di un micro-territorio. I due cru, **Fragore** Contrada Montelaguardia e **Contrada Marchesa** Etna Rosso Doc, affondano le proprie radici su colate laviche molto antiche.





Il cru icona di eleganza vulcanica

Etna Rosso Doc **Contrada Marchesa**

Uve: Nerello Mascalese.

Cru: il vigneto di circa 2 ettari a 750 m s.l.m., con piante di oltre 80 anni, è incastonato in un anfiteatro naturale circondato da sciere millenarie con poca vegetazione (“nude”), che accentuano le escursioni termiche. Rispetto a Contrada Montelaguardia, in media le temperature sono più fredde e le maturazioni più tardive.

Affinamento: 14 mesi in barrique e almeno 18 mesi in bottiglia.

Note: elegante bouquet fruttato (lampone) e di erbe aromatiche (timo), con nuances floreali (viola) ed una delicata nota balsamica. In bocca un grande equilibrio tra freschezza e struttura. La fine tessitura tannica ne esalta l'eleganza vulcanica.

Occasioni di consumo: un cru pensato per appassionati e collezionisti alla ricerca di sensazioni uniche nel tempo. Un rosso di grande eleganza che accompagna occasioni speciali.

Collezione: Vini icona.



Il cru icona di energia vulcanica

Fragore

ETNA ROSSO DOC
CONTRADA MONTELAGUARDIA

Uve: Nerello Mascalese

Cru: i vigneti di Montelaguardia, poco più di 4 ettari a 730 m s.l.m., affondano le proprie radici su colate laviche risalenti al 1614-1624 e beneficiano del bosco circostante che mitiga ogni avversità climatica. Rispetto a Contrada Marchesa è caratterizzata da temperature più miti e maturazioni più precoci.

Affinamento: 14 mesi in barrique e circa 18 mesi in bottiglia.

Note: bouquet ampio e profondo con note di mora selvatica e di sottobosco, che si fondono con sfumature balsamiche e minerali. Al palato si distingue per la struttura data da tannini importanti; il finale è di notevole persistenza.

Occasioni di consumo: un cru pensato per chi ama vini di grande energia. un regalo di prestigio per collezionisti che cercano la longevità. Un rosso di grande complessità e persistenza, memorabile anche come calice da meditazione.

Collezione: Vini icona.



**Un rosso dalla sorprendente
personalità vulcanica**

Sul Vulcano

ETNA ROSSO DOC

Uve: Nerello Mascalese e una piccola parte di Nerello Cappuccio.

Affinamento: 14 mesi, parte in vasca e parte in barrique, ed almeno 7 mesi in bottiglia.

Note: elegante, con note di frutta rossa e delicate nuances speziate. Morbido, avvolgente e persistente.

Collezione: Impronte di territorio.



**Rosso fragrante, di grande
piacevolezza**

Dea Vulcano

ETNA ROSSO DOC

Uve: Nerello Mascalese ed una piccola parte di Nerello Cappuccio.

Affinamento: 14 mesi, parte in vasca e parte in barrique ed almeno 10 mesi in bottiglia.

Note: fresco e fragrante, con note di frutta rossa, violetta e pepe nero.

Collezione: Impronte di territorio.

**Un rosato ricercato
ed intrigante**

Sul Vulcano

ETNA ROSATO DOC

Uve: Nerello Mascalese.

Affinamento: 3 mesi in vasca e 3 mesi in bottiglia.

Note: delicati sentori floreali (glicine), note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità.

Collezione: Impronte di territorio.

**Un Carricante dalla grande
eleganza minerale**

Sul Vulcano

ETNA BIANCO DOC

Uve: Carricante.

Affinamento: 10 mesi parte in barrique e parte in vasca, almeno 9 mesi in bottiglia.

Note: raffinato bouquet di agrumi, erbe mediterranee e pietra focaia. Fresco e sapido, si distingue per eleganza e complessità.

Collezione: Impronte di territorio.



Elegante blend di quattro cultivar tradizionali

Milleanni

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Picciduddara.

Estrazione: a freddo con gramolatura in atmosfera controllata.

Note: bouquet intrigante, con sentori erbacei e di carciofo. Ha buona struttura ed è morbido e persistente.

Collezione: Oltre il vino.

Una piccola produzione di pregio dalla Tenuta di Vittoria

Tonda Iblea

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà: Tonda Iblea.

Estrazione: a freddo con gramolatura in atmosfera controllata.

Note: fruttato intenso con evidenti sentori di pomodoro verde e delicate note di erbe fresche aromatiche, carciofo ed erba appena falciata.

Collezione: Oltre il vino.

Intenso e armonico, monocultivar dell'Etna

Nocellara Etnea

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà: Nocellara Etnea.

Estrazione: a freddo con gramolatura in atmosfera controllata.

Note: bouquet mediamente fruttato. L'equilibrio tra amaro e piccante, rende quest'olio piacevole al palato.

Collezione: Oltre il vino.

Delicato e leggermente fruttato, monocultivar di Pantelleria

Biancolilla

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà: Biancolilla.

Estrazione: a freddo con gramolatura in atmosfera controllata.

Note: bouquet leggermente fruttato con sentori di pomodoro costoluto, erbe aromatiche, rosmarino e timo.

Collezione: Oltre il vino.



Morbida e di grande finezza

Grappa Mille e una Notte

Tipologia: Grappa maturata in piccoli carati di rovere.

Vinacce: da pregiate uve rosse del Mille e una Notte.

Gradazione: 42% vol.

Note: grappa ampia e suadente, con note di frutta secca, frutta cotta e scioppata, che si alternano a note di miele e vaniglia. Ideale con cioccolato fondente e frutta tostata.

Collezione: Oltre il vino.

Una straordinaria ricchezza aromatica

Grappa Ben Ryé

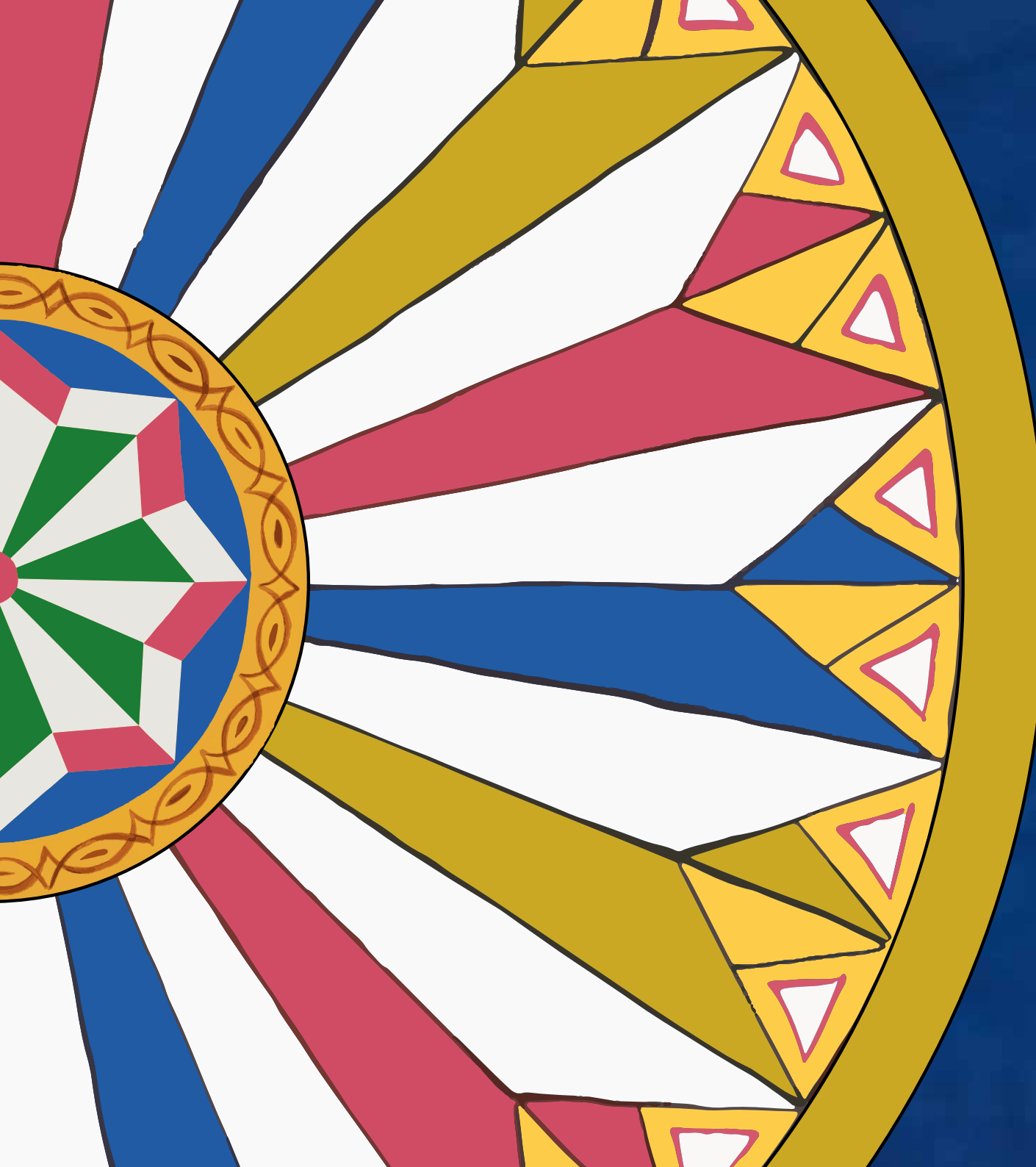
Tipologia: Grappa maturata in piccoli carati di rovere.

Vinacce: da pregiate uve Zibibbo del Ben Ryé.

Gradazione: 42% vol.

Note: bouquet con note agrumate di frutta fresca e candita su un delicato profumo di vaniglia. Ideale con pasticceria secca, formaggi stagionati e piccanti.

Collezione: Oltre il vino.



DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

La cura dei dettagli e la passione per la Sicilia uniscono Dolce&Gabbana e Donnafugata in un progetto di lungo termine in cui si incontrano creatività e artigianalità. Nasce così una collezione di vini che comprende l'inedito rosato Rosa e le produzioni di pregio dell'Etna, il bianco Isolano ed il rosso Cuordilava. Dopo il successo delle edizioni limitate 2016 e 2017 di Tancredi, realizzate da Donnafugata con Dolce&Gabbana, con l'annata 2018 l'intera produzione del prestigioso rosso entra a far parte della gamma proposta da queste due eccellenze del Made in Italy.



Tancredi, lo storico rosso dell'azienda siciliana, viene prodotto nelle colline di Contessa Entellina. **Artigianalità, creatività e innovazione** si fondono in questo prestigioso rosso ispirato a uno dei protagonisti del romanzo **"Il Gattopardo"**.

Il carattere passionale e rivoluzionario del personaggio si ritrova nello stile dell'omonimo vino che nasce nel 1990, dall'unione all'epoca innovativa tra un vitigno internazionale e un autoctono: il **Cabernet Sauvignon** e il **Nero d'Avola**. Una scelta che ha fatto scoprire l'eccellenza enologica siciliana a livello internazionale.

Tancredi dal colore rosso rubino intenso conquista per il bouquet fruttato di prugna e mirtillo arricchito da delicate note speziate. In bocca è pieno ed avvolgente con un finale armonico e persistente; è un vino di straordinaria **eleganza mediterranea** e potenziale di invecchiamento.

La creatività realizzata da Dolce&Gabbana rende omaggio a "Il Gattopardo", e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che Tancredi riassume: se l'oro, il blu e le linee sinuose di ispirazione barocca celebrano i fasti dell'aristocrazia ormai in declino, il rosso, il verde e le figure geometriche rimandano ai nuovi valori rivoluzionari che si stanno affermando in Sicilia dopo l'Unità d'Italia e che preludono alla storia contemporanea dell'isola.

Oltre al formato da 750 ml, Tancredi è disponibile anche nei **grandi formati** ideali per occasioni speciali e per i collezionisti che vogliono goderne nel tempo: Magnum, 3, 6, 12 e 18 litri.



Rosa è un seducente rosato, il cui nome è stato scelto proprio per enfatizzare il colore che lo contraddistingue e lo rende unico.

È nato da un blend originale di due vitigni autoctoni, tra i più importanti della tradizione dell'isola: il **Nerello Mascalese** e il **Nocera**, da territori e vigneti straordinari.

Il Nerello Mascalese proviene dalle pendici dell'**Etna**, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia, dove la natura vulcanica dei terreni e il microclima danno vita a note di particolare mineralità e delicatezza floreale.

L'accattivante componente fruttata deriva invece dalle uve Nocera prodotte nella Tenuta di **Contessa Entellina**; qui, dopo anni di sperimentazione che ne hanno provato l'eccellente potenziale, Donnafugata ha impiantato questo antico vitigno quasi dimenticato. Rosa si contraddistingue per un raffinato bouquet di gelsomino e petali di rosa, arricchito da delicati sentori di fragolina, ribes e bergamotto. La produzione di Rosa è stata fortemente voluta da Dolce&Gabbana, affascinata da questo colore e dalla prospettiva di puntare su un vino rosato, una tipologia che sta suscitando una crescente curiosità tra gli appassionati.

L'incarto trasparente che avvolge ogni bottiglia è stato pensato proprio per esaltarne la particolarissima tonalità.

Per questo progetto Dolce&Gabbana ha curato l'immagine coordinata: la grafica immediatamente riconoscibile dei materiali trae ispirazione dall'iconico carretto siciliano, che rappresenta la cultura e la tradizione dell'isola in tutto il mondo.

Oltre che nella bottiglia da 750 ml, **Rosa** è anche disponibile nel formato Magnum.



Isolano è un bianco avvolgente di straordinaria personalità, prodotto sul versante nord dell'Etna. Il vino è ottenuto da una meticolosa selezione di uve **Carricante**, varietà autoctona di questo territorio.

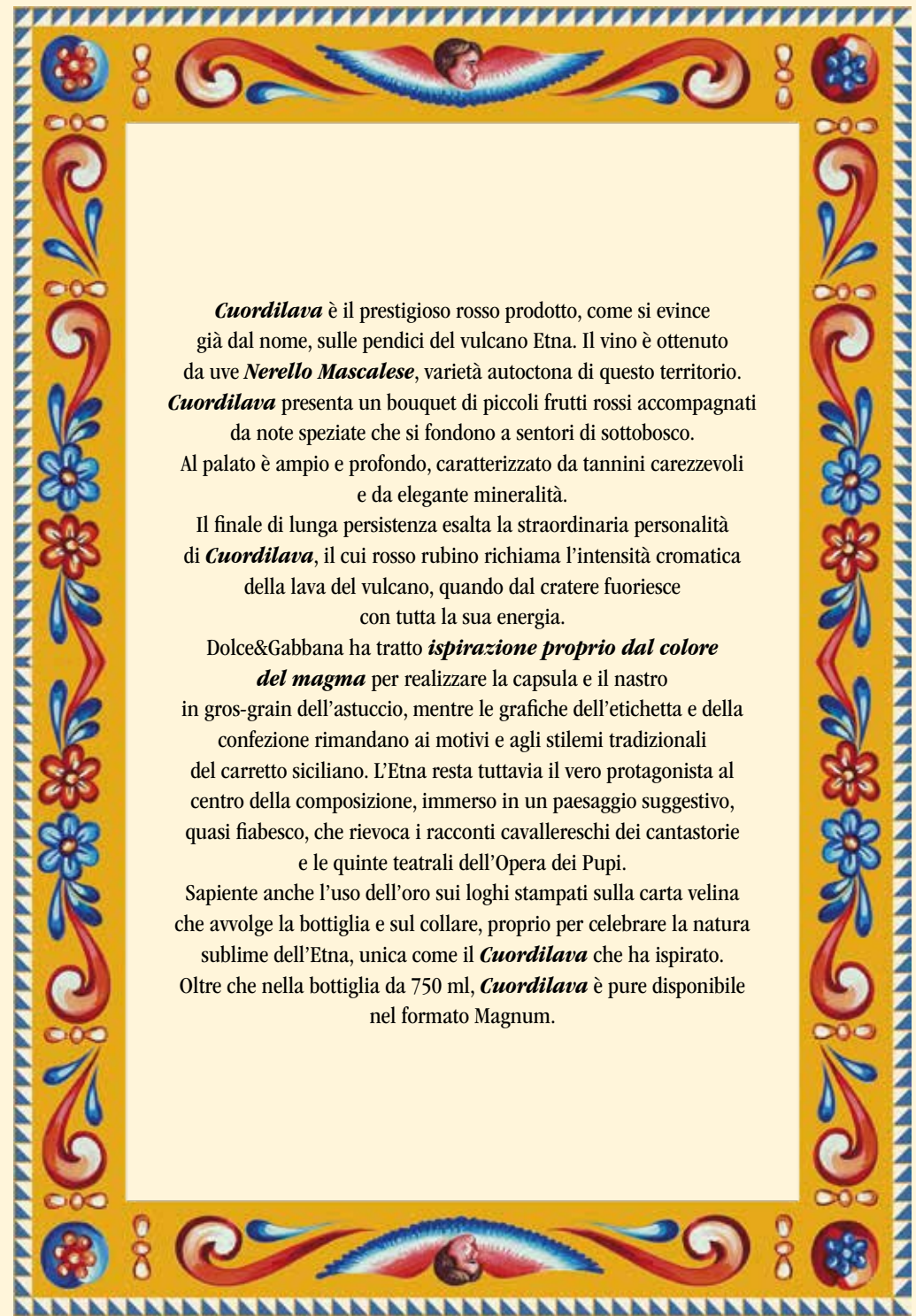
Il suo colore giallo paglierino con riflessi dorati rievoca il sole della Sicilia, dove la sabbia si tinge d'ocra e le onde del mare sembrano dissolversi nella luce abbagliante dell'estate.

Il raffinato bouquet presenta fragranti sentori agrumati, note di ginestra in fiore ed erbe mediterranee; un vino di avvolgente eleganza che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica.

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 richiamano il 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 autenticamente siciliana.

Oltre che nella bottiglia da 750 ml, **Isolano** è anche disponibile nel formato Magnum.



Cuordilava è il prestigioso rosso prodotto, come si evince già dal nome, sulle pendici del vulcano Etna. Il vino è ottenuto da uve ***Nerello Mascalese***, varietà autoctona di questo territorio. ***Cuordilava*** presenta un bouquet di piccoli frutti rossi accompagnati da note speziate che si fondono a sentori di sottobosco. Al palato è ampio e profondo, caratterizzato da tannini carezzevoli e da elegante mineralità.

Il finale di lunga persistenza esalta la straordinaria personalità di ***Cuordilava***, il cui rosso rubino richiama l'intensità cromatica della lava del vulcano, quando dal cratere fuoriesce con tutta la sua energia.

Dolce&Gabbana ha tratto ***ispirazione proprio dal colore del magma*** per realizzare la capsula e il nastro in gros-grain dell'astuccio, mentre le grafiche dell'etichetta e della confezione rimandano ai motivi e agli stilemi tradizionali del carretto siciliano. L'Etna resta tuttavia il vero protagonista al centro della composizione, immerso in un paesaggio suggestivo, quasi fiabesco, che rievoca i racconti cavallereschi dei cantastorie e le quinte teatrali dell'Opera dei Pupi.

Sapiente anche l'uso dell'oro sui loghi stampati sulla carta velina che avvolge la bottiglia e sul collare, proprio per celebrare la natura sublime dell'Etna, unica come il ***Cuordilava*** che ha ispirato. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, ***Cuordilava*** è pure disponibile nel formato Magnum.



le collezioni di Donnafugata

un vino per ogni desiderio



Vini icona
quando desideri esclusività



Dolce&Gabbana e Donnafugata
quando desideri creatività e artigianalità



Versatili di carattere
quando desideri convivialità



Freschi e originali
quando desideri buonumore



Eleganza mediterranea
quando desideri fascino



Impronte di territorio
quando desideri meraviglia



Oltre il vino
quando desideri originalità



Oltre il vino
quando desideri originalità



incontrare Donnafugata

un'esperienza da
non perdere

Donnafugata apre le cantine agli appassionati di tutto il mondo, per condividere e diffondere la cultura del vino. Uno staff dedicato ed esperto accoglie gli ospiti e li accompagna in visita, in piccoli gruppi, alla scoperta dei vigneti, delle tecniche di produzione e dei vini. Si possono anche scegliere percorsi sensoriali che uniscono all'assaggio dei vini le specialità gastronomiche del territorio. Da non perdere i due **eventi** annuali, di **Cantine Aperte**, l'ultima domenica di maggio, e **Calici di Stelle**, il 10 di Agosto. Occasioni uniche per vivere le cantine in un'atmosfera di festa e di relax.



visitare Donnafugata

negli angoli più belli
della Sicilia



visit.donnafugata.it

Info & booking online

Donnafugata accoglie con passione gli amanti del vino nelle proprie tenute.

Un'esperienza unica, prenotabile tutto l'anno presso le cantine storiche di Marsala, di Randazzo sul versante Nord dell'Etna e di Vittoria. In estate anche nella tenuta sull'isola di Pantelleria, dove è possibile visitare anche il Giardino Pantesco donato al FAI: antico e ingegnoso sistema agronomico autosufficiente dal punto di vista idrico.



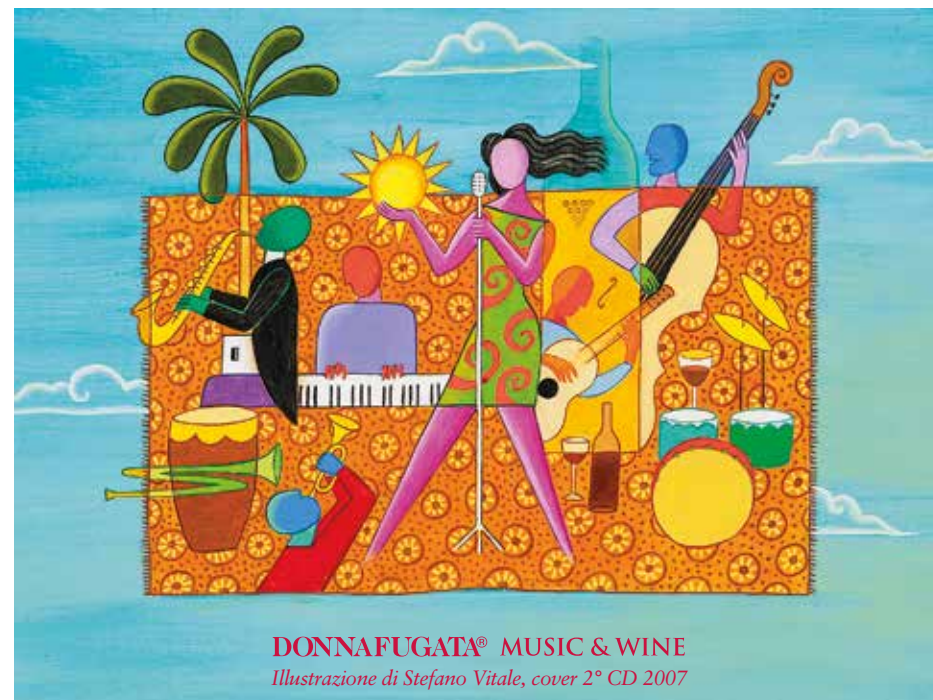
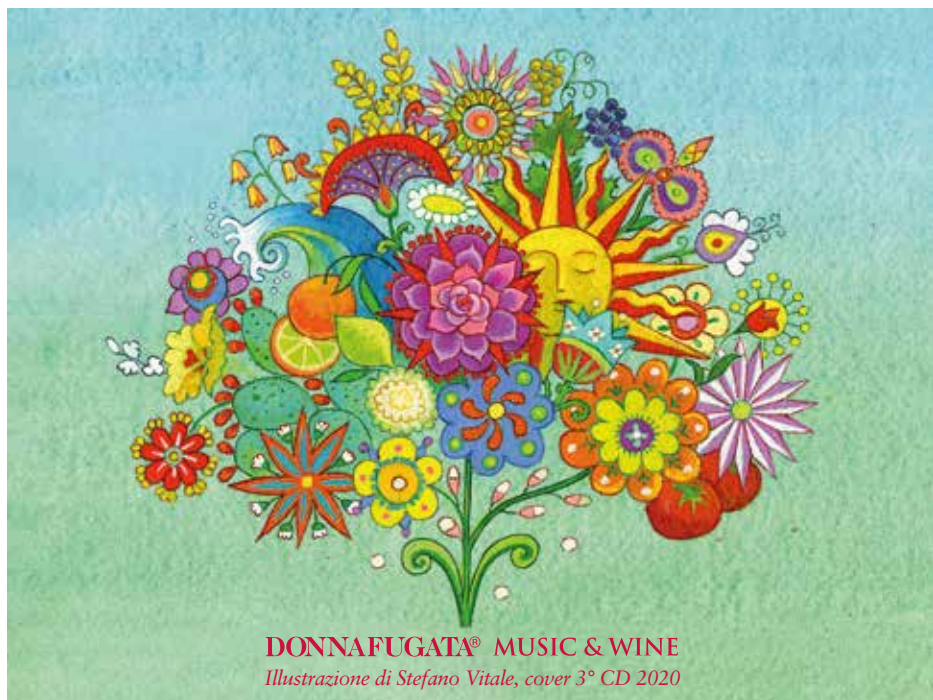


Donnafugata Music & Wine

José Rallo racconta
i suoi vini cantando

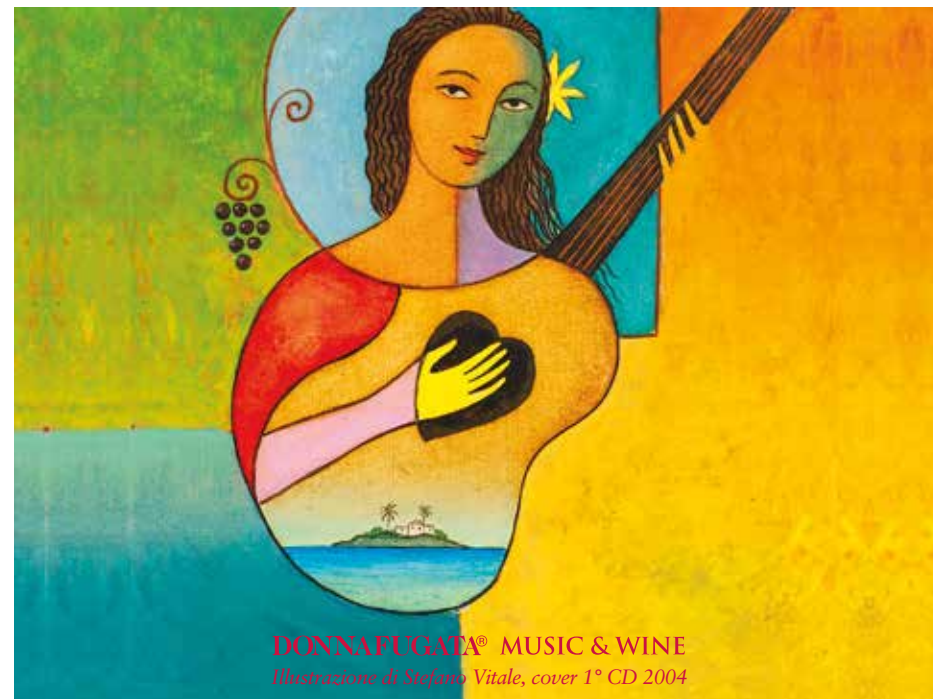
Donnafugata Music & Wine è un progetto che nasce nel 2002 da un'idea di José Rallo e del marito Vincenzo Favara, appassionati di jazz e musica brasiliana. José, produttrice e voce solista, propone dal palco un'esperienza live multi-sensoriale che abbina ad ogni vino un brano musicale il cui andamento ritmico accompa-

gna le sensazioni della degustazione. Memorabile il concerto del 2005 al **Blue Note di New York**, così come la performance del 2019 al **Museo dell'Acropoli di Atene** e quella dell'1 e 2 aprile 2022 al **Real Teatro Santa Cecilia di Palermo** in occasione del lancio del terzo CD "Rebirth".



sulle note di Donnafugata

Donnafugata Music & Wine è ora su **Spotify** e sulle principali piattaforme streaming, dove si possono ascoltare i brani dei **tre CD** nati all'interno del progetto e scegliere i propri abbinamenti del cuore. Il vino è un universo sensoriale sorprendente e nell'abbinamento con la musica può rivelarsi ancora più esplosivo, un incontro che non si dimentica più.





DONNAFUGATA®

Cantine Storiche: Via S. Lipari, 18 - Marsala (TP) - Italy - Tel +39 0923 724206

Vigneti e Cantine: Contessa Entellina - Etna - Marsala - Pantelleria - Vittoria
info@donnafugata.it - www.donnafugata.it - visit.donnafugata.it

#donnafugatatime @donnafugatawine

