

## Brut Millesimato 2017

**Collezione *Eleganza Mediterranea*:** raffinate interpretazioni del terroir.

***Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, il Brut di Donnafugata si caratterizza per il bouquet fine ed intenso con aromi di cedro, tè verde e piacevoli nuances fragranze di crosta di pane e frutta secca. In bocca è vibrante, con un perlage fine e persistente.***



**DENOMINAZIONE:** Vino Spumante Bianco Sicilia Doc.

**TIPOLOGIA:** Brut Metodo Classico.

**UVE:** Chardonnay e Pinot Nero.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

**TERRENI E CLIMA:** altitudine 470 - 500 m s.l.m; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**VIGNETO:** allevamento a controspalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per Ha (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 75 -85 q.li/ha.

**ANNATA** A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca un poco sotto la media\* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le temperature, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. In questo periodo dell'estate, le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre, si è registrato un calo quantitativo di circa il 15% rispetto alla media aziendale. Grazie ad un'accurata

gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni la qualità dell'annata è certamente positiva: la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica. \*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

**VENDEMMIA:** La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero e Chardonnay, destinati alla produzione degli spumanti metodo classico, è iniziata il 1° di agosto concludendosi dopo pochi giorni.

**VINIFICAZIONE:** alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15- 16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

**DATI ANALITICI:** alcol 11,80% - pH 3,05 - Acidità totale 7,7 g/l - Zuccheri residui 5,8 g/l.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (04/10/2021):** dal colore giallo paglierino brillante ed un perlage fine e persistente, questo Millesimato 2017 offre un bouquet intenso con aromi di agrumi (cedro), tè verde e piacevoli nuances di crosta di pane. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità.

**QUANDO DESIDERI:** vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

**CIBO & VINO:** piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come, per esempio, bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, sfizioso con le capesante scottate e frittiture di pesce. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

**DIALOGO CON L'ARTE:** Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci ed ai tanti ritratti di donna del 500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.