

Sul Vulcano 2018



Collezione *Impronte di territorio*: vini sorprendenti di grande nitidezza.

Il nuovo rosato Donnafugata affascina per la notevole fragranza che esprime le tipiche caratteristiche dell'Etna e del Nerello Mascalese. Sul Vulcano rosato presenta delicati sentori floreali accompagnati da note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e mineralità.

DENOMINAZIONE: Etna Rosato DOC

UVE: Nerello Mascalese; è un antico vitigno a bacca nera, autoctono della prestigiosa area dell'Etna.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, tra Randazzo e Passopisciaro.

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 gode di una "sacca climatica" 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 controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 4.500 piante per ettaro con rese di 45 - 65 q.li/ha.

ANNATA: quella del 2018 è stata più fresca e piovosa degli ultimi due anni; una tipica annata etnea con precipitazioni registrate in primavera ed in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m. sul livello del mare; in particolare, le piogge tra la metà di agosto ed i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte; questo fattore climatico insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti hanno favorito la maturazione desiderata e lo svolgimento regolare della vendemmia. I vini del 2018 risultano

particolarmente fragranti e di ottima struttura acida.

VENDEMMIA: per esaltare la freschezza di questo rosato la vendemmia del Nerello Mascalese è avvenuta in anticipo rispetto all'epoca di raccolta delle uve per i vini rossi. Raccolta manuale in cassetta con selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,60 % vol. - acidità totale 6,6 g/l - pH 3,38

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal color rosa tenue, Sul Vulcano rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità.

LONGEVITA': da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO&VINO: perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza. Apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

QUANDO DESIDERI: esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

DIALOGO CON L'ARTE: la chioma di una dea-vulcano campeggia sull'etichetta. I suoi colori delicati rappresentano le sfumature che si trovano sulla bocca fumante del vulcano attivo più alto d'Europa. Una divinità antica, potente e femminile: "la Montagna" come viene chiamato l'Etna dalla gente del posto. "Sul Vulcano" è una dichiarazione d'amore: un vino puro, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo.

PRIMA ANNATA: 2018.