

## Fragore 2017

**Collezione Vini Icona:** grandi etichette dalla personalità unica.

*L'Etna Rosso Cru di Donnafugata è il pregiato frutto del Nerello Mascalese di Contrada Montelaguardia. Dal bouquet ampio e profondo, presenta sentori di frutti di bosco e spezie uniti a note minerali e balsamiche. Al palato rispecchia la straordinaria complessità ed eleganza caratterizzata da spiccata mineralità e tannini importanti ed un finale di notevole persistenza.*

**DENOMINAZIONE:** Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia.

**UVE:** Nerello Mascalese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, a Randazzo in contrada Montelaguardia i cui terreni sono il frutto delle eruzioni vulcaniche del 1614-1624. La specifica composizione chimico-fisica di queste colate è l'impronta che rende unico il Fragore.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine 730 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 agli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato e una densità di circa 4.500 piante per ettaro, e allevamento ad alberello con circa 6.900 piante per ettaro; resa di 45 - 50 q.li ad ettaro.

**ANNATA:** nell'annata **2017** si sono avuti **678 mm di pioggia**, meno dei 788 mm di media\* che si registra sul versante Nord dell'Etna. La neve nel mese di gennaio ha lentamente rilasciato un ulteriore apporto di acqua nel terreno. La potatura verde – effettuata tra giugno e luglio – ha favorito l'equilibrio vegeto-produttivo dando vita ad uve molto sane. Complessivamente la produzione è stata leggermente inferiore alla media aziendale con **una qualità che raggiunge punte di eccellenza:** i vini sono caratterizzati da un'estrema pulizia, freschezza ed intensità aromatica. \*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:** attenta selezione delle uve in vigna, e raccolta manuale in cassette; le elevate temperature estive hanno determinato un anticipo di circa 10 giorni rispetto alla tradizionale epoca di maturazione delle uve in questo territorio; in particolare in contrada Montelaguardia il Nerello Mascalese è stato vendemmiato tra il 30/9 e l'8/10.

**VINIFICAZIONE:** alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 14,28 % vol. - acidità totale 5,6g/l. - pH 3,52.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (12/05/2020):** dal color rosso rubino, Fragore presenta un bouquet ampio e profondo con note di frutti di bosco (more e ribes rosso) seguiti da sentori speziati (tabacco dolce e noce moscata) che si fondono con sfumature balsamiche e minerali (pietra focaia). Al palato offre una straordinaria complessità ed eleganza caratterizzata da spiccata mineralità e tannini importanti; il finale è di notevole persistenza.

**LONGEVITA':** oltre 10 anni

**CIBO&VINO:** ideale con legumi, funghi e carni saporite. In omaggio alla cucina a stelle e strisce, è da provare con il tacchino o con le costole al barbecue; tra i piatti della cucina asiatica, si abbina molto bene con l'anatra alla pechinese e con gli stufati di manzo e maiale. Da servire a 18 °C.

**QUANDO DESIDERI:** un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Fare un regalo di prestigio.

**DIALOGO CON L'ARTE:** Donnafugata è sempre proiettata verso il futuro, come un oggetto lanciato nello spazio, attirato da gravità invisibili. L'illustratore Stefano Vitale cattura perfettamente questo moto perpetuo nell'ultima illustrazione da lui realizzata per l'etichetta di Fragore. Donnafugata continua la sua corsa verso gli angoli più remoti della Sicilia: ad est fino a Vittoria e poi su fino alla punta più alta dell'isola, sul Vulcano Etna.

**PRIMA ANNATA:** 2016.

