

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore eno-gastronomico italiano



HOME FOOD WINE DRINKS STORIES AWARDS & TRENDS BIO EVENTI TRAVEL CONTACTS AZIEND



Wine Experience Wine Tasting

Isolano e Cuordilava: gli ultimi due nati di Dolce&Gabbana e Donnafugata

13 Ottobre 2021 Carlo Bellino caricante, Cuordilava, Dolce&Gabbana, donnafugata, etna, Isolano, nerello mascalese, sicilia

Dolce&Gabbana e Donnafugata presentano due nuovi vini che nascono alle pendici dell'Etna: il bianco Isolano e il rosso Cuordilava

Dopo il rosato **Rosa** e un'edizione limitata del rosso Tancredi 2016, la collaborazione fra **Dolce&Gabbana** e **Donnafugata**, che condividono gli stessi valori quali l'amore per la tradizione, la devozione per il lavoro artigianale e la minuziosa cura dei dettagli, continua nel segno di due nuove etichette: **Isolano** 2019 e **Cuordilava** 2017, vini di grande eleganza e mineralità, frutto dell'eccellente viticoltura di montagna. L'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, offre, infatti, un habitat unico da cui nascono vini di grande carattere, grazie proprio alle forti escursioni termiche e alla straordinaria ricchezza del suolo originato da colate laviche, accumuli di rocce, ceneri e detriti.

Isolano 2019 Etna Bianco Doc

Note di degustazione

Nasce da una selezione di uve carricante della vendemmia 2019 proveniente dalla Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. I terreni sono sabbiosi, di origine vulcanica, ricchi di minerali e la vite è allevata con il sistema tradizionale dell'alberello etneo o a contropalliera, su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica. La fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C e l'affinamento per 10 mesi, parte in vasca e parte in botti di rovere francese, e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

L'immagine creata da Dolce&Gabbana richiama i colori della Sicilia sia nella grafica dell'etichetta e dell'astuccio che nella scelta cromatica della capsula e del nastro in gros-grain: i motivi e le forme geometriche tipici del carretto siciliano, in cui dominano il rosso, il verde, il blu e il giallo e l'Etna fumante al centro.

Esame visivo: manto giallo paglierino luminoso.

Esame olfattivo: sottili, netti, eleganti sentori di ginestra, uniti a toni agrumati e stuzzicanti cenni di erbe aromatiche come timo e maggiorana.

Select your language



Select Language

Cerca nel sito

Cerca



EVENTI IN PRIMO PIANO



Eventi

Al via la nuova Masterpro Collection by Carlo Cracco

13 Ottobre 2021 Carlo Bellino

Una capsule collection firmata da Carlo Cracco perfetta per chi desidera vivere un'esperienza unica e straordinaria in cucina

Azienda Agricola
CERAUDO

Contadi Castaldi
FRANCACOSTA

R
CANTINA ROCCAFIORE

BERTANI

ALTEMASI
TRENTO DOC

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Esame gusto olfattivo: coerente al palato, scorre delicato, lineare, piacevolmente salino e persistente.

Abbinamento: ottimo con crostacei, primi e secondi a base di pesce, carni bianche.

Cuordilava 2017 Etna Rosso Doc

È ottenuto dalla vendemmia 2017 di uve Nerello Mascalese, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, provenienti dalla Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. La fermentazione è stata effettuata in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25° C e l'affinamento per 14 mesi in botti di rovere francese e poi per almeno 30 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

Dolce&Gabbana ha preso spunto dal colore del magma per realizzare la capsula e il nastro in gros-grain dell'astuccio, mentre per l'etichetta e la confezione è evidente il richiamo ai motivi e ai tratti distintivi tipici del carretto siciliano. L'Etna resta, tuttavia, il leitmotiv della composizione, immerso in un paesaggio suggestivo che rievoca i racconti cavallereschi dei cantastorie.

Esame visivo: seducente colore rosso rubino.

Esame olfattivo: impatto olfattivo variegato, contraddistinto da more, mirtillo e ribes nero intrecciati a note speziate di pepe nero e ad effluvi di sottobosco.

Esame gusto olfattivo: sorso profondo che rievoca la frutta percepita al naso. I tannini, vellutati e ben integrati, e la vena sapida, collaborano verso una lunga e proporzionata conclusione finale.

Abbinamento: ideale con primi di carne, legumi, carni rosse.

Per informazioni

Isolano 2019 e Cuordilava 2017 sono disponibili nella bottiglia da 750 ml e nel formato Magnum direttamente sui siti di [Dolce&Gabbana](#) e [Donnafugata](#).

Please follow and like us: [Follow](#) [Like](#) [Share](#) [Tweet](#) [Save](#)

← Al via la nuova Masterpro Collection by Carlo Cracco

La Valpolicella secondo la casa vinicola Sartori →

👍 Potrebbe anche interessarti



I vini iconici dell'Oltrepò svelati in una Masterclass

📅 4 Giugno 2021



Guida Oro I Vini di Veronelli 2021: la presentazione ufficiale a Bergamo in collaborazione con Accademia Carrara

📅 5 Ottobre 2020



Alle Tenute Poggio Torselli la primavera si tinge di rosa

📅 3 Marzo 2021

Terre di Cerealto

TORMARESCA

UMANI RONCHI
Vignaioli in Marche e Abruzzo

FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821
Prosecco
D.O.C.G.

DAL 1697
SANTATRESA

VILLA
BIBBIANI
CAPRAIA E LITRI
TOSCANA

EISACKTALER
KELLEREI CANTINA
VALLE ISARCO

fontanAvecchia
CANTINA DEL VALLE

AZIENDA AGRARIA
SCACCIADI VOLI
di Dalmuffetti

poggio
della
dogana

ZORZETTIG
vini friulani

TOSO
Naturale dogana dei vini*

VillaBogdano
1880

leCarline®
VINI NATURALMENTE BIOLOGICI

BORG
STAJNBECH
Coltiviamo Armonie

LUNGAROTTI

IL CONTE
VILLA PRANDONE
MONTEPRANDONE - MARCHE - ITALIA
"VITICULTORI DI FAMIGLIA"

PALTRINIERI
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

SEILAMOSCA
CASA FONDATA NEL 1899

MONTE ZOVO
AZIENDA AGRICOLA

VALDO
DAL 1928 A VALDOBBIADENE

CAVIT
TRENTO

Prosecco Pinini

Champagne
Dom Pérignon

PoggioargentierA
Vignaioli in Maremma

160
Famiglia Chiarli

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MONTELVINI
Allievi in Vigna



Ferro 13

AZIENDA AGRICOLA
CORTESE
BIODIVERSITÀ DI SICILIA

La Tordera
PROSECCO VALDOBBIADENE



PERLAGE
— WINERY —

FOLLADOR
DAL 1769

PROSECCO
POVITE
UOMINI E VIGNI DEL 1768

TORREVENTO
vini di un'altra puglia

AMBROGIO e GIOVANNI FOLONARI
FERRUTE

CAVIRO
ITALY'S LEADING WINE GROUP

Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese

FOSSMARAI
SPUMANTE
VALDOBBIADENE

CARPINETO
GRANDI VINI DI TOSCANA

DONNAFUGATA
SICILIA & COSY

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSCI



CAPARZO

ANTONELLI

Archivi

Seleziona il mese ▼

Copyright & Privacy

Alcune immagini sono tratte da Internet. Segnala eventuali errori nell'uso del materiale riservato o violazioni di diritto d'autore a redazione@foodandwinemagazine.it. Si provvederà alla immediata rimozione. E' vietata la copia, la pubblicazione, riproduzione, anche parziale, dei contenuti del presente sito in qualsiasi modo o forma se non espressamente autorizzata dal Direttore Responsabile e dall'Editore

About us

Periodico dedicato all'eno-gastronomia. Per contattare la redazione scrivi a: redazione@foodandwinemagazine.it

Link Utili

Privacy & Cookies

[Aziende](#)

[Contacts](#)

[Cookie policy](#)

Archivio Articoli

Seleziona il ▼

[I consigli del Sommelier](#)

[Iscriviti alla newsletter](#)

[Privacy Policy](#)

Copyright © 2021 [FOOD AND WINE MAGAZINE](#). Tutti i diritti riservati.
Tema: [ColorMag](#) di ThemeGrill. Powered by [WordPress](#).

