

Forbes

Parceria entre a vinícola Donnafugata e a Dolce & Gabbana, vinho rosé Rosa chega ao Brasil

Forbes Taste, por Juliana Ventura

ju@forbes.com.br

20 de Novembro de 2020



Grife italiana Dolce & Gabbana criou identidade visual da garrafa de vinho produzido pela Donnafugata

Há alguns meses, a vinícola **Donnafugata** e a grife italiana **Dolce & Gabbana** anunciaram uma parceria para a criação de **vinhos** que levariam ambas as chancelas. Agora, o Rosa, **rosé** elaborado nas vinhas sustentáveis da

Donnafugata na ilha da **Sicília**, chega ao Brasil pela World Wine, ao preço de R\$ 522 a garrafa. Um outro rótulo, também fruto da parceria entre as duas marcas, o tinto Tancredi, deve aportar em terras brasileiras no próximo mês.

“Em 2019, decidimos criar uma parceria para produzir vinhos de diferentes regiões da Sicília”, contou José Rallo, CEO e sócia da Donnafugata, em uma conferência por vídeo. O Rosa foi nomeado a partir da cor do fresco e floral rosé 2019.

Segundo ela, a embalagem, criada pela Dolce & Gabbana em uma padronagem que homenageia as coloridas charretes sicilianas, foi pensada para ter um ar sofisticado. “A caixa com alça lembra uma ‘fashionable bag’, e a garrafa envolta em papel celofane e amarrada com laço é como uma embalagem de champanhe, que deixa a pessoa apreciar o interior”, falou a simpática executiva.

Elaborado com duas uvas típicas da região, nerello mascalese e nocera, é um vinho com bonita cor rosa-pálido, que a vinícola define como “moderno e versátil”. A sugestão de harmonização são pratos vegetarianos, peixe cru, aperitivos e carnes delicadas.

Segundo o material disponibilizado, a casta Nerello Mascalese confere a este vinho notas minerais derivadas do solo vulcânico e do microclima das encostas norte do Monte Etna, onde é produzido. Já a Nocera, uma variedade antiga que Donnafugata decidiu plantar nas colinas de Contessa Entellina, proporciona um componente frutífero cativante ao líquido.

A marca acredita que as pouco menos de 400 garrafas disponibilizadas no mercado brasileiro devem agradar ao paladar do bebedor nacional, conhecido por apreciar rosés claros, com os produzidos na Provença.



Acontece em São Paulo de 23 a 29 de novembro a **9ª Settimana della Cucina Regionale Italiana**. O evento ocorre simultaneamente à **5ª Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, que desembarca no Rio, de amanhã (21) a 29 deste mês. No evento paulistano, 20 casas desenvolveram menus inspirados em regiões italianas. O **Terraço Itália**, por exemplo, criou um cardápio de três pratos que evoca a gastronomia da Lombardia, com iguarias como o Bocconcini di ossobuco (*foto*), receita clássica de Milano revisitada, servida com gremolata e arroz crocante. É possível ver todos os menus e casas participantes no site do [festival](#). Já no Rio de Janeiro, 20 restaurantes da capital fluminense e de Niterói, como o Sult (com o chef convidado Luciano Boseggia) criam menus inspirados na dieta mediterrânea. A programação também inclui lives com personalidades como Bela Gil. As informações completas estão no site do [evento](#).

Festival Gosto da Amazônia vai até dia 29

Mais de 30 restaurantes paulistanos participam do **Festival Gosto da Amazônia**, em menus que têm como estrela um dos grandes ícones da região, o pirarucu selvagem. A iniciativa visa implementar e fortalecer uma marca coletiva que represente a produção sustentável de povos da floresta, indígenas, extrativistas e ribeirinhos. Participam do evento, restaurantes aclamados, como Aizomê, Attimo, Chez Claude e Kinoshita.