COMUNICATO STAMPA

*Alla scoperta di Donnafugata sull’Etna*

**Inaugurati presso la cantina di Randazzo vari percorsi alla scoperta della viticoltura del territorio e delle piccole produzioni di pregio dell’azienda, per esperienze coinvolgenti e memorabili.**

Attiva dalla vendemmia 2016, **la cantina di Donnafugata sull’Etna apre finalmente al pubblico**; una notizia attesa dai fan dell’azienda e da tanti appassionati del vino che hanno così una nuova meta nella Sicilia orientale.

****Cuore pulsante è la cantina di [**Randazzo**](https://www.donnafugata.it/it/la-nostra-terra/etna/), in contrada Statella, posizione strategica rispetto ai 18 ettari di vigneto che Donnafugata ha nel raggio di pochi chilometri in 5 diverse contrade.

E’ qui che Donnafugata – guidata da **Antonio e José Rallo** – ha messo radici, a nord del vulcano, il versante meno piovoso e quindi con più chance di produrre uve ben mature e all’apice della qualità della prestigiosa **Doc Etna**. Il suo suggestivo paesaggio è dominato dal **vulcano** più alto (oltre 3.300 metri) e più attivo d’Europa, con un patrimonio di biodiversità che il **Parco dell’Etna** protegge e racchiude in un’area di ben 59 mila ettari, e che l’**UNESCO** ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità.

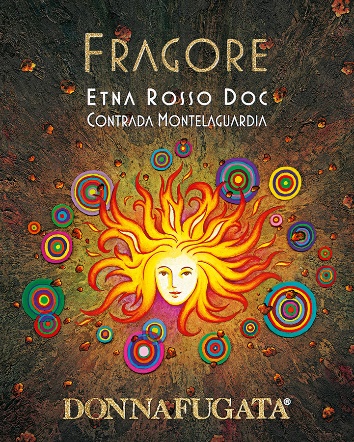
Visite e degustazioni sull’Etna ricalcano lo **stile ricercato e coinvolgente** che nel tempo migliaia di winelovers hanno già sperimentato presso le altre sedi dell’azienda nella Sicilia occidentale: le cantine storiche di Marsala, l’isola di Pantelleria e la Tenuta di Contessa Entellina.

A Randazzo, fare **tappa a Donnafugata**, vuol dire ritrovarsi in un’incantevole porzione del Parco dell’Etna, a 700 metri di altitudine, tra la boscaglia sempre verde, le mucche al pascolo e le vigne, alcune così vecchie da essere pre-fillossera.

****Le visite iniziano con una presentazione del **territorio** e delle sue caratteristiche pedo-climatiche. Un percorso *en plein air* durante il quale – passeggiando nelle vicinanze della cantina – si è guidati alla scoperta delle ***sciare***: stratificazioni di lava che, attraverso lunghi processi fisico-chimici, danno vita ai terreni sabbiosi e coltivabili sulle pendici del vulcano. Ogni eruzione è così all’origine della specifica composizione del suolo che rende unici i micro-terroir dell’Etna e i suoi vini.

Segue un passaggio in **vigna** per far conoscere da vicino la viticoltura locale e i suoi vitigni simbolo – Carricante e Nerello Mascalese – i sesti di impianto, le forme di allevamento e potatura; poi è la volta della **cantina** di vinificazione e della nuova barriccaia con vista su “A Muntagna”, così come viene chiamato l’Etna dalla gente del luogo.

L’esperienza a Donnafugata vuole certo essere memorabile per il vino ed ecco quindi una proposta di quattro percorsi di **degustazione** pensati per soddisfare aspettative diverse, di chi inizia ad accostarsi al vino o di chi desidera approfondirne la conoscenza.

[***“Etna 100%”***](https://visit.donnafugata.it/it/cantine/etna/etna-100-12) propone un focus sul Nerello Mascalese attraverso 3 diverse interpretazioni rappresentate dai vini *Sul Vulcano Rosato*, *Sul Vulcano Rosso* e *Fragore*, cru di Contrada Montelaguardia; chi ama sperimentare gli abbinamenti vino-cibo, può invece scegliere il [***“Brunch Gourmet”***](https://visit.donnafugata.it/it/cantine/etna/brunch-gourmet-13) che prevede 4 vini con altrettante creazioni della cucina etnea.

Al pomeriggio, altri due percorsi completano l’offerta. [***“Sicilia Autoctona”***](https://visit.donnafugata.it/it/cantine/etna/sicilia-autoctona-14) è la degustazione ideale per conoscere i principali vitigni dell’isola attraverso le piccole produzioni di pregio delle diverse tenute di Donnafugata: il *SurSur* da uve **Grillo** dell’agro di Contessa Entellina, il *Floramundi* Cerasuolo di Vittoria da uve **Nero D’avola e Frappato**, il *Fragore* vino icona dal **Nerello Mascalese** di Contrada Montelaguardia ed infine il *Ben Ryé*, celebrato Passito di Pantelleria ottenuto da uve **Zibibbo**. Con [***“Vulcanica”***](https://visit.donnafugata.it/it/cantine/etna/vulcanica-15) si sperimenta infine un *viaggio* emozionante tra l’Etna e Pantelleria, assaggiando 4 vini prodotti in questi territori di origine vulcanica, in un avvincente confronto tra la viticoltura di montagna e quella eroica dell’isola del sole e del vento.

Tutti i percorsi sono a portata di click, grazie al [**sito VISIT**](http://bit.ly/DFEtna) che offre un’ampia panoramica di informazioni sulle visite e sulle degustazioni a Donnafugata, inclusa la possibilità di **prenotazione on-line**.

Inaugurando l’accoglienza a Randazzo, Donnafugata ha voluto così aggiungere un tassello al mosaico di bellezza con la quale l’Etna cattura i suoi ospiti; tra un’escursione in alta quota e una visita dei caratteristici borghi della zona, **il vino celebra l’armonia tra la natura ed il lavoro dell’uomo**. E merita il viaggio, la scoperta e la meraviglia che ne viene.

*Donnafugata, 26 Agosto 2019*

UFFICIO STAMPA Nando Calaciura calaciura@granviasc.it cell. 338 3229837

PUBBLICHE RELAZIONI Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724226