

CONDIVIDI [f](#) [wa](#) [in](#) [tw](#) [G+](#)

UN ROSATO SUPER CON DONNAFUGATA E DOLCE&GABBANA

Roberto Vitali

15/05/2020

Il piacere della famiglia che si riunisce a tavola e la convivialità che sopravvive anche in questo momento delicato: Dolce&Gabbana e Donnafugata rinnovano la loro collaborazione dando vita a Rosa, un inedito vino rosato dalla personalità fruttata e floreale.

Un messaggio di positività e rinascita comuni, ripartendo dalle proprie radici: la Sicilia.

Amore per la loro terra natale, cura per i dettagli e artigianalità: accomunate dalla volontà di far conoscere a ogni angolo del mondo i colori, i profumi e la storia della cultura siciliana, queste due eccellenze del Made in Italy rafforzano la loro partnership in nome della tradizione e del saper fare del Bel Paese.

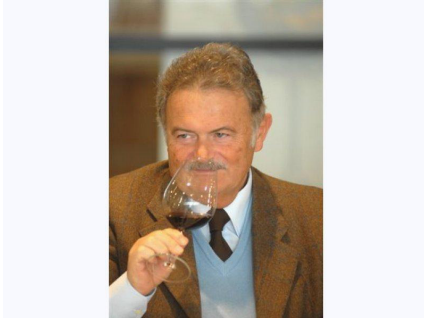
Rosa, il nuovo vino rosato nato dalla vendemmia del 2019, è il frutto di un blend originale di due vitigni autoctoni tra i più importanti della tradizione dell'isola: il Nerello Mascalese e il Nocera.

Connotato da una raffinata sfumatura rosa, questo vino si contraddistingue per un elegante bouquet di gelsomino, arricchito da delicati sentori di fragolina di bosco, pesca e bergamotto.

Mentre il Nerello Mascalese conferisce una particolare mineralità e delicatezza floreale derivante dalla natura vulcanica e dal microclima delle pendici dell'Etna dove è prodotto, il Nocera, un'antica varietà che dopo anni di sperimentazione Donnafugata ha deciso di coltivare sulle colline di Contessa Entellina, conferisce l'accattivante componente fruttata di Rosa.

Dal packaging ispirato all'iconico carretto siciliano, Rosa racchiude l'atmosfera, la tradizione e la cultura dell'isola, elementi che ricorreranno in tutti i futuri progetti frutto della collaborazione.

Le bottiglie prodotte sono 16.000 in tutto – una piccola produzione di pregio - per la quale DOLCE&GABBANA ha curato la creatività (etichetta, confezione). In Italia, il prezzo medio in enoteca e sui principali canali online sarà di circa €24,50. Il vino sarà disponibile al pubblico dai primi giorni di giugno.

[INDIETRO](#) 0[VISUALIZZA COMMENTI](#)

ROBERTO VITALI

Laureato in Lettere alla "Cattolica" di Milano, ho cominciato durante l'università a scrivere per il quotidiano della mia città, "L'Eco di Bergamo", al quale – pur essendo oggi in età di pensione – continuo a collaborare sia sul cartaceo che sul sito web. Sono stato addetto stampa di enti pubblici, direttore di Teleorobica, direttore-editore del mensile "Bergamo a Tavola" (1986-1990) poi trasformato in "Lombardia a Tavola" (1990-2002) e poi venduto (oggi vive ancora trasformato in "Italia a Tavola"). Mi sono sempre occupato, oltre che della cronaca bianca della mia città, di enogastronomia e viaggi. Ho collaborato alla Rai-Gr1, vinto premi giornalistici in tutta Italia e scritto qualche libretto, tra cui "La cucina bergamasca – Dizionario enciclopedico" e una Guida dei ristoranti di Bergamo città e provincia. Mi piace l'Italia e tutto quello che di buono e bello sa offrire. Spero, con i miei scritti, di continuare a farla amare da tanti altri lettori. 338.7125981

[LEGGI TUTTI I MIEI ARTICOLI](#)[CONTATTAMI](#)

Vuoi pubblicizzare la tua attività su Goloso & Curioso?

[CONTATTACI](#)

NEWS ED EVENTI

[GUARDA TUTTE LE NEWS >](#)

RICETTE

[GUARDA TUTTE LE RICETTE >](#)

PUBBLICA IL TUO VIDEO