



## DONNAFUGATA, "FRAGORE" SULL'ETNA

Novembre 4, 2018 Redazione James **Primo Piano Wine**

Per una volta il **Fragore** dell'Etna non è il rombo che accompagna nuove eruzioni, quelle che da millenni sgorgano dal vulcano più alto e attivo d'Europa, bensì il nome di un **vino**. Il Fragore che erompe sulla scena è l'ultimo rosso nato a **Donnafugata**, che nella vendemmia 2016 ha selezionato le migliori parcelle di *nerello mascalese* per proporre un *cru* di eccellenza. L'obiettivo dichiarato è quello di produrre un vino icona dell'Etna Donnafugata: sul vulcano l'azienda è arrivata per esprimerne un potenziale straordinario, esattamente com'è avvenuto in altre aree vitivinicole di pregio della Sicilia con il *Mille e Una Notte* a Contessa Entellina ed il *Ben Ryé* a Pantelleria. Un impegno certosino che questa volta ha interessato le pendici nord del vulcano, a *Randazzo*, in contrada *Montelaguardia*, una sotto zona la cui unicità è riconosciuta dalla specifica menzione in etichetta, insieme alla *Doc Etna*.



*Filare Nerello Mascalese (photo credits Fabio Gambina)*

I vigneti di Donnafugata a Montelaguardia, poco più di 4 ettari, si trovano a 750 metri sul livello del mare, ad est del centro abitato. In questa contrada la composizione del terreno è il frutto delle colate laviche avvenute tra il '500 e il '600: l'interazione tra questi terreni, il loro microclima e le vigne anche di 70 e più anni, rendono irripetibili ed eccezionali le caratteristiche dell'uva qui prodotta e del vino che ne deriva.

Un **terroir** di particolare fascino e pregio pedo-climatico: da una parte "a *Muntagna*", dall'altra i *Monti Nebrodi* che in parte fanno da barriera alle correnti foriere di pioggia in arrivo da nord. A Randazzo si crea così una sorta di "sacca climatica" caratterizzata da precipitazioni inferiori rispetto agli altri versanti del vulcano.



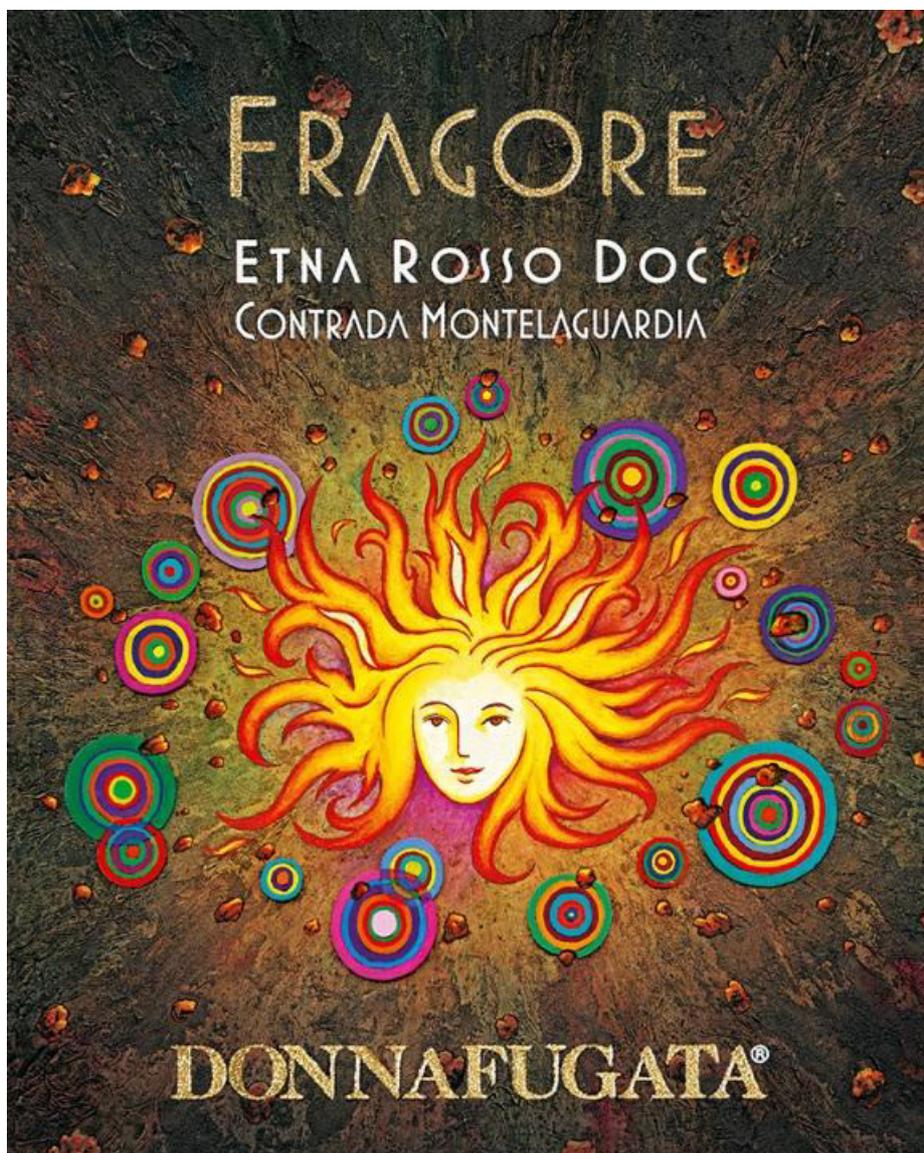
*Vendemmia a Donnafugata Etna (photo credits Fabio Gambina)*

L'area dove nasce il Fragore gode quindi dei vantaggi dell'altitudine caratterizzata da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto in estate. Sono queste le premesse che favoriscono la produzione di uve di grande finezza aromatica. E inoltre, le piogge non eccessive, la notevole capacità drenante dei terreni sabbiosi dell'Etna e i frequenti venti di Tramontana, offrono le migliori condizioni per avere uve sane e dalla perfetta maturazione.



*Antonio Rallo (photo credits Fabio Gambina)*

*"Nel 2016 il Nerello Mascalese di Montelaguardia lo abbiamo raccolto in pochi giorni"* ci racconta **Antonio Rallo** di Donnafugata *"erano uve bellissime quelle che abbiamo vinificato nella nostra cantina di Randazzo, ricche di polifenoli ben maturi che ci hanno dato una struttura di elevata qualità"*.



Ed infatti Fragore è un vino che presenta un bouquet ampio e profondo, di eleganza e personalità vulcanica. Nitidissime sono le note fruttate così come quelle floreali, speziate e balsamiche, al palato integrate e sorrette da tannini importanti e di notevole persistenza. *“In poche altre regioni del mondo”* conclude Antonio Rallo *“si può raggiungere una tale complessità, in grado di evolvere nel tempo”*.



José Rallo (photo credits Fabio Gambina)

La veste di Fragore richiama l'immaginario di Donnafugata e la forza della natura che crea e trasforma. Per **José Rallo** di Donnafugata *“siamo sempre stati proiettati verso il futuro, sin da quando i nostri genitori Giacomo e Gabriella hanno dato vita*

*all'azienda di famiglia. E l'etichetta di Fragore, che abbiamo voluto anche comunicare attraverso una splendida animazione video, è una metafora del nostro impegno che dalla Sicilia occidentale ci ha portato poi ad est, a Vittoria e sull'Etna. L'illustratore Stefano Vitale cattura questo moto perpetuo come quello di un oggetto nello spazio, attratto da gravità invisibili, e lo restituisce con le sembianze di una donna fiammeggiante, il cui fragore annuncia l'energia del vulcano. Una etichetta unica, come l'anima di questo vino."*



Di **Fragore 2016 Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia** sono state prodotte poco più di 15.000 bottiglie destinate a ristoranti ed enoteche. Sugli scaffali, dai primi di novembre, a 54-56 € a bottiglia.

[WWW.DONNAFUGATA.IT](http://WWW.DONNAFUGATA.IT)