

Detective Mills Wine Tasting



Donnafugata – Cantine Storiche di Marsala

novembre 21, 2018 Detective Mills Wine Tasting

Donnafugata Arrivo a Marsala in una “tipica” giornata novembrina con 25 gradi e sole accecante!

La visita prevista è quella delle cantine storiche di Donnafugata!



L'azienda ormai conta altre 4 tenute nelle regioni vitivinicole più importanti dell'isola: Etna, Vittoria, Contessa Entellina e Pantelleria.



Un po' di storia:

La storia dell'azienda inizia oltre un secolo e mezzo fa quando nel 1851, sulla scia degli imprenditori inglesi che popolavano Marsala, la famiglia Rallo entra nel mondo del vino. La fondazione di Donnafugata risale invece al 1983 ed è da attribuire a Giacomo e Gabriella Rallo. Dopo 4 anni esce il primo cru aziendale, il Vigna di Gabri, voluto fortemente da Gabriella per dare risalto ad un vitigno a cui teneva particolarmente e cioè l'Ansonica. Nel 1989 l'azienda mette le sue radici a Pantelleria dove avvia la produzione di un vino icona per l'Italia e per tutto il mondo: il Passito di Pantelleria "Ben Ryè". Dal 1990 si affiancano nella conduzione dell'azienda i figli José ed Antonio. Nel 1994 inizia la collaborazione con l'artista Stefano Vitale che da lì in poi metterà la sua mano su tutte le etichette, a partire da "La Fuga" uno Chardonnay proveniente dalla nuova DOC Contessa. L'ascesa sarà continua e costante, mantenendo intatti i valori e principi familiari ma guardando sempre al futuro ed all'innovazione.

Qualche numero:

L'azienda oggi può contare in 384 ettari complessivi ripartiti nelle 4 tenute. Opera in oltre 60 mercati e dà occupazione ad oltre 90 dipendenti per una produzione complessiva di oltre 3 milioni di bottiglie.



La visita:

La visita inizia all'interno dello splendido cortile della cantina.

Iniziamo dal nome: "Donnafugata" fa riferimento al famoso romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Significa donna in fuga e si riferisce ad una regina che trovo rifugio proprio nelle zone dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Da questa storia è tratto anche il marchio aziendale che raffigura proprio una donna con i capelli al vento.

Ci vengono illustrate le 4 tenute dell'azienda ed i suoi prodotti delle quali poi avremo almeno un esempio nella degustazione.

Passiamo poi nella zona di fermentazione dove sono ben disposte enormi vasche di cemento e di acciaio. Gli spazi della cantina sono impressionanti ed anche la parte di stoccaggio non scherza. Alcune sale sono addirittura refrigerate e tenute a temperatura costante con le bottiglie pronte a partire per gli oltre 60 marchi mondiali.





Ci affacciamo poi in quella che è senza dubbio la parte più scenografica della cantina. Una barriccaia sotterranea immensa, realizzata nel 2007 dove riposano tutti i vini principali che ovviamente fanno un periodo di affinamento in legno.



La degustazione:



Donnafugata – Prio – Sicilia DOC Catarratto – 2017

🍇 Catarratto

📍 Tenuta di Contessa Entellina (Sicilia Sud-Occidentale)

🕒 Fementazione in acciaio, affinamento 2 mesi in vasca, 3 in bottiglia

🍷 12,10% Vol.

Primo vino in degustazione. Dal dialetto siciliano Prio significa gioia e felicità.

Colore giallo paglierino chiaro e luminoso. Al naso è sottile ma fine: floreale e fruttato con una nota di macchia mediterranea. La frutta è fresca con gli agrumi in prevalenza, cedro e pompelmo. Al palato è in perfetto equilibrio: un vino freschissimo, leggermente sapido e minerale ma dotato di corpo medio ed una certa rotondità. Un sorso molto piacevole e di grande pulizia. Ottimo su piatti di pesce poco strutturati anche sui crudi.

Donnafugata – Vigna di Gabri – Sicilia DOC Bianco – 2016



🍇 Catarratto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

📍 Tenuta di Contessa Entellina (Sicilia Sud-Occidentale)

🕒 Fementazione in acciaio, affinamento 4 mesi (85% in vasca, 15% barrique di rovere francese di secondo passaggio), 8 in bottiglia

🍷 13,25% Vol.

🕒 Circa 10 anni

Non conoscevo questo vino e per me è stata davvero una bella sorpresa. Il vino porta il nome di Gabriella Anca Rallo, fondatrice assieme al marito Giacomo di Donnafugata. L'etichetta racconta proprio il legame di Gabriella con la sua vigna e specialmente con l'Ansonica che ha fortemente voluto per la sua complessità di profumi.

Si presenta di colore giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso è fine, intenso e complesso: esce da subito un elegante profumo di zagara seguito da agrumi ma anche da un frutto polposo come la pesca ed un albicocca ancora acerba. Bellissima la nota di macchia mediterranea che qui si unisce a sentori di erbe aromatiche come la salvia ed il rosmarino. Rotondo e caldo mostra una solida struttura ben bilanciata dall'acidità: fresco e leggermente sapido. Il finale è persistente, lascia un palato fresco e pulito grazie a note di erbe aromatiche. Un vino dal grande rapporto qualità prezzo, davvero sorprendete e versatile.

Sull'abbinamento possiamo andare su bruschette al pesto trapanese, su polpo e patate ma anche su un pesce alla griglia.

Donnafugata – Chiarandà – Contessa Entellina DOC Chardonnay Sicilia – 2016



🍇 Chardonnay

📍 Tenuta di Contessa Entellina (Sicilia Sud-Occidentale)

🕒 Fementazione in acciaio, affinamento 8 mesi (35% in cemento, 65% barrique di primo e di secondo passaggio), 12 in bottiglia

🍷 13,70% Vol.

🏰 Oltre 15 anni

Siamo di fronte ad uno dei Bianchi siciliani più famosi ed a mio gusto anche più buoni. La complessità de vino già si intuisce dall'etichetta dove la protagonista è una donna sognante dagli occhi chiusi e tutto intorno a lei si diramano disegni e simboli che rappresentano a piena tutta la Sicilia.

Il colore è un giallo paglierino brillante. Al naso emerge subito una certa complessità: il bouquet aromatico si estende dai fiori gialli come la ginestra, zagara per poi passare ad una frutta che si presenta in diversi stadi evolutivi. Frutta fresca tropicale come ananas e mango, agrumi ma anche pesche mature. Emergono già la vaniglia, la nocciola semi tostata ed una bella nota di erbe aromatiche.

Il palato è in equilibrio: la grande freschezza e sapidità viene ben bilanciata da una media struttura, dal calore e dalla rotondità. Sul finale emergono le note di erbe aromatiche ma anche di nocciole tostate oltre ad una fantastica mineralità. Un legno ben utilizzato che dona morbidezza ed una bella profondità aromatica.

Davvero un grande Chardonnay!

Donnafugata – Floramundi – Cerasuolo di Vittoria DOCG – 2016



🍇 Nero d'Avola, Frappato

📍 Vittoria (Sicilia Sud-Orientale)

🕒 Fementazione in acciaio per 10 giorni, affinamento 9 mesi in vasca, 3 in bottiglia

🍷 13,30% Vol.

📅 Max 5 anni

Prima annata prodotta. Primo rosso in degustazione ed unica DOCG della gamma. L'etichetta rappresenta una figura femminile fantastica dalle cui mani corrono le due anime ben distinte: da una parte il Liberty floreale di Vittoria, dall'altra i Pupi Siciliani. Come se le due cose rappresentassero i due vitigni Nero d'Avola e Frappato portandoli ad una congiunzione.

Il colore, abbandonando per una volta gli insegnamenti fisariani, è quello della "cerasa" matura, brillante, davvero bello! Al naso è fine, intenso e piuttosto semplice: profumi di rosa canina, lampone, ciliegia, fragola. Palato piacevolmente fresco, rotondo e con un tannino morbido. Un vino da tutto pasto, equilibrato e bello proprio per la sua semplicità ed immediatezza.

Donnafugata – Sul Vulcano – Etna Rosso DOC – 2016



🍇 Nerello Mascalese

📍 Versante Nord dell'Etna (Sicilia Orientale)

🕒 Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10 giorni, affinamento 14 mesi (parte in vasca e parte in barrique di secondo e terzo passaggio), 7 mesi in bottiglia

🍷 13,45% Vol.

🏰 Almeno 5 anni

Sull'etichetta una dea che rappresenta con i suoi colori accesi quella che è l'energia del vulcano attivo più grande d'Europa.

Il vino si presenta con un colore rubino chiaro bellissimo, tipico del Nerello Mascalese di questa zona e molto simile a quello dei Pinot Noir di oltralpe.

Al naso un bouquet profondo ed elegante: rosa canina, fragolina di bosco ed alcuni frutti di bosco come il lampone il ribes ma anche la mora ed il mirtillo. La parte interessante è quella dei terziari: oltre ad una leggera speziatura con tendenza dolce di cannella e piccante di pepe rosa si notano sfumature minerali di grafite. Il sorso è ben bilanciato, piacevolmente fresco e rotondo grazie ad un tannino molto fitto. Sul finale, persistente, emerge nuovamente la nota minerale.

Un vino davvero interessante ed intrigante, in questo caso abbinato ad un involtino di maiale con spinaci. Lo vedo molto versatile, per me può andare benissimo anche con un bel pesce alla griglia ben condito. Bella scoperta!

Donnafugata – Fragore- Etna Rosso DOC – Contrada Montelaguardia – 2016



🍇 Nerello Mascalese

📍 Versante Nord dell'Etna (Sicilia Orientale)

🕒 Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 12 giorni, affinamento 14 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 10 mesi in bottiglia

🍷 14,40% Vol.

🏠 Oltre 10 anni

L'etichetta vuole rappresentare il moto perpetuo dell'azienda che la porta a guardare sempre verso il futuro e verso nuove sfide. Anche per questa bottiglia si tratta della prima annata in commercio. Rispetto al precedente vino etneo questo affina esclusivamente in legno. La differenza è notevole e lo rende molto più complesso e strutturato.

Il colore è ancora rubino chiaro, leggermente più concentrato. Al naso emerge una grande complessità, finezza ed intensità: presente sia la nota floreale (rosa) che fruttata (frutti di bosco, fragolina di bosco) ma molto più prepotente è quella dei terziari ancora in evoluzione. Noce moscata, cannella, liquirizia, note balsamiche di rabarbaro, le note minarli sono più incisive e dalla grafite si passa ad una pietra focaia. Notevole anche il sentore di tabacco verde.

Al palato è caldo, di corpo e rotondo. Fresco e con un tannino ancora scalpitante. Al momento è nervoso, leggermente squilibrato sulle durezza ma si capisce che dentro c'è un grande potenziale e che c'è bisogno di un po' di tempo per lasciarlo esprimere al meglio! Un gran bel vino!

Donnafugata – Mille e Una Notte – Sicilia Rosso DOC – 2015



🍇 Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah, altre uve

📍 Contessa Entellina (Sicilia Sud-Orientale)

👉 Raccolta manuale, selezione delle uve in vigna, scelta sul tavolo vibrante, selezione degli acini

🍷 Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni, affinamento 13 mesi in barrique di rovere francese nuove, 24 mesi in bottiglia

🍷 13,80% Vol.

🕒 Oltre 20 anni

Boom! Boom! La chiusura, anche se poi non sarà così, è di quelle con il botto! Questo vino, icona di Donnafugata, nasce dall'idea dei fondatori dell'azienda, Giacomo e Gabriella e dal supporto di Giacomo Tachis. L'etichetta è un'intuizione di Gabriella che utilizza il Palazzo Filangeri di Cutò, rifugio della regina Maria Carolina in fuga da Napoli, casa tanto amata da Tomasi di Lampedusa, incastonandole in un cielo da Mille e Una Notte.

In effetti mai nome poteva essere più appropriato! Sarebbe da coniare appositamente il termine "SuperSicilian"!

Aggiungo che oltre alle varie selezioni che vengono fatte dalla vigna fino ad i singoli acini, la vinificazione dei vari vitigni avviene separatamente, così come l'affinamento in barrique dove vengono selezionati circa 20 legni differenti per grana e tostatura.

Il colore è un rosso rubino intenso con riflessi violacei sull'unghia. Al naso è davvero potente ma sempre di grande eleganza: da prima la rosa canina, seguono frutti di bosco come la mora già in confettura, gelso e prugna. L'utilizzo del legno è magistrale in quanto non invade neppure nella gioventù di questo vino. Bellissima la nota balsamica di eucalipto e rabarbaro. Le spezie sono ben presenti ed emerge la liquirizia ma anche del pepe. Per ultima una fantastica nota di pelle e di polvere di cacao amaro.

Al palato è avvolgente, di corpo e caldo. È davvero una sorpresa trovare un tannino già abbastanza morbido. Il finale è lunghissimo e torna la nota di pelle e di liquirizia.

Un vino incredibile, con un potenziale eccezionale e che secondo me migliorerà di anno in anno. Sarebbe da attenderlo per almeno 10 ma è durissima riuscirci! Comunque già allo stato attuale una bevuta fantastica, la bottiglia che ho comprato cercherò di nascondere nell'angolo più remoto della mia cantina!

Donnafugata – Ben Ryè – Passito di Pantelleria DOC – 2016



🍇 Zibibbo (Moscato di Alessandria)

📍 Isola di Pantelleria (Sicilia Sud-Orientale)

👉 Raccolta manuale in cassetta con selezione delle uve in vigna

🕒 Fermentazione in acciaio con aggiunta al mosto di uva passa selezionata e sgrappolata a mano. 7 mesi in vasca, 12 in bottiglia

🍷 14,27% Vol.

🕒 Oltre 30 anni

⚖️ Residuo zuccherino 195 g/l

Ben Ryè significa “figlio del vento” in onore a quel vento che continuò soffiare tra le viti a Pantelleria. L’etichetta rappresenta le immagini della viticoltura eroica ed al centro è rappresentato l’edificio tipico dell’isola, il “dammuso”.

I grappoli dopo un’attenta selezione in vigna vengono stesi sui graticci per l’appassimento che avviene in modo naturale al sole ed al vento dell’isola per circa 3/4 settimane. Questo porta ad avere la concentrazione di zuccheri e gli aromi. In Settembre in una seconda raccolta viene prodotto del mosto da uva fresca al quale viene aggiunta più volte l’uva passa sgrappolata. La fermentazione si conclude solitamente a fine Novembre.

Altro vino icona dell’azienda, uno tra i vini dolci naturali più famosi al mondo. Un gioiello che per nascere necessita di enormi attenzioni e cure in tutte le fasi.

Il colore è quello dell’oro, chiaro in gioventù e con tendenze che vanno sempre più verso l’ambra.

Al naso è un tripudio di profumi: la prima nota è quella dell'albicocca, fortissima ed elegante. Segue un bouquet profondo e strutturato dove si riconosce la frutta candita, specialmente l'arancia, erbe aromatiche e sensazioni di macchia mediterranea. La vaniglia, il miele di acacia, la nocciolina americana.

Al palato è perfetto: mai troppo dolce grazie ad una grande freschezza. Avvolgente e lunghissimo nel finale dove si riscontra una bella nota minerale.

Un capolavoro ogni anno, in assoluto uno dei miei preferiti, sicuramente tra gli italiani! Ho assaggiato alcune annate anche di oltre 10 anni ed è stata una vera libidine! Un vino che con il passare del tempo diventa sempre più complesso e succoso! Una chiusura della degustazione davvero con il botto!

Conclusioni finali:

Una bellissima esperienza nella più importante azienda siciliana che ha fatto da traino per tutto il movimento vitivinicolo del paese. Una famiglia di viticoltori da generazioni che nonostante basi la sua filosofia sulla propria storia e sul territorio non ha mai smesso di credere nell'innovazione guardando sempre al futuro. La dimostrazione sono le 2 tenute di recente acquisizione.

Sui vini ho già detto tutto: in ognuno di loro si riscontra l'aurea magica che circonda questa azienda dall'etichetta fino al prodotto finale. Ringrazio per l'ospitalità e per la professionalità e gentilezza della nostra guida! Una degustazione a tutto tondo sull'universo del vino siciliano con dei picchi di eccellenza di cui già da anni si è accorto il mercato interno e mondiale!

Grazie ancora, è stato un vero piacere!

<https://www.donnafugata.it/it/> (<https://www.donnafugata.it/it/>).



WordAds

REPORT THIS AD



WordAds

REPORT THIS AD

Contrassegnato da tag [chardonnay](#), [contessaentellina](#), [degustazione](#), [Donnafugata](#), [Etna](#), [Pantelleria](#), [review](#), [Sicilia](#), [tasting](#), [vino](#), [vittoria](#), [wine](#), [wineblogger](#), [winelover](#), [winereview](#), [winetasting](#), [winewriter](#)

Publicato da Detective Mills Wine Tasting

Detective Mills Wine Tasting è un brand che nasce dall'idea di due amici, Andrea ed Alessandro, che attraverso degustazioni private vogliono condividere con il maggior numero di persone possibile la loro passione per il mondo del vino. [Vedi tutti gli](#)