



Vini Donnafugata

23/2/2019

481

 Condividi


Vini Donnafugata

di Enrico Malgi

Uno stile ed un marchio inconfondibili nel mondo, resi ancora più affascinanti dal nome aziendale di **Donnafugata**, che fa esplicito riferimento al famoso romanzo *Il Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa, a dalle bellissime etichette delle bottiglie illustrate da Stefano Vitale. E poi ci sono loro i **Rallo**, una nobile famiglia dedita alla viticoltura già dal 1851, mentre nel 1983 **Giacomo e Gabriella Rallo** hanno avuto il merito di essere stati i fondatori dell'attuale azienda, che può contare su cinque località siciliane dove sono allevate le viti: Marsala, Contessa Entellina, Pantelleria, Acate e Randazzo. Venuto a mancare improvvisamente Giacomo nel 2016, adesso al comando ci sono i figli **Josè e Antonio** che portano avanti con acume, grande passione ed innovazione l'azienda.



Controetichette Vini Donnafugata

Vigna di Gabri Bianco Sicilia Doc 2017. Blend di Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Vino voluto da Gabriella Rallo, a cui è dedicata l'etichetta. Le uve sono maturate all'interno della Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi e vendemmiate tra l'inizio di agosto quelle di origine francese e tra la fine di agosto e la prima decade di settembre quelle autoctone. Sette mesi di affinamento in acciaio per l'85%, mentre il rimanente 15% ha sostato in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Cinque i mesi di elevazione in bottiglia. Tasso alcolico di tredici gradi. Prezzo finale di 14,50 euro.

Alla vista si presenta un bel colore giallo paglierino brillante, venato parzialmente da riflessi verdolini. Composito ed eterogeneo il bouquet di frutta esotica come il mango, il pompelmo ed il frutto della passione fanno comunella con credibili svolazzi nostrani di agrumi, di pesca gialla e di mela cotogna. In appreso anche note di ginestra, di bosso e di acacia. Sensibili gli umori di canditi, di vaniglia e di cannella. In bocca fa il suo ingresso un sorso fresco, elegante, vellutato e sapido. Nota palatale di sicura rilevanza per reattività, scatto, grazia e polposità. Tensione gustativa ben ritmata. Silhouette affascinante. Fraseggio finale godibilissimo e persistente. Sull'ottima e classica cucina marinara siciliana. Un vino davvero sorprendente che mi ha letteralmente conquistato

Floramundi Cerasuolo di Vittoria Sicilia Docg 2017. Come da disciplinare, felice intesa tra il Nero d'Avola ed il Frappato le cui uve sono state raccolte separatamente nel comune di Acate. Maturazione in acciaio per otto mesi e poi elevazione in boccia per altri sette mesi. Tenore alcolico di tredici gradi. Prezzo finale della bottiglia di 15,00 euro.

Ebbene si lo ammetto, amo questo vino in tutte le sue sfaccettature. Già il colore è sintomatico: niente tinte crepuscolari rosse cariche, ma bensì un rubino-purpureo-violaceo. E poi che dire dei profumi? Avvolgenti ed intensi, odorosi di amarena, di fragola, di mora, di melagrana, di fichi d'india, di salsedine e di capperi ed evocando poi un bel tramonto sul mare siculo. Ed ancora sussurri di rosa appassita, di cardamomo e di zenzero. Sorso schietto e compiacente, teso e morbido e che mette in evidenza uno strano risvolto per un rosso siciliano: la quasi assenza di tannicità. E così il vino è vellutato, suadente, scorrevole, agile e dinamico. Sviluppo palatale armonico ed equilibrato, pulito e rotondo, che anticipa un finale pienamente soddisfacente. Lo vedo bene su una bella zuppa di pesce che si fa ad Ustica. Provate!

Sul Vulcano Etna Rosso Doc 2016. Solo Nerello Mascalese allevato sul versante nord dell'Etna tra Randazzo e Passopisciaro, intorno ai 750 metri di altitudine. Raccolta delle uve tra metà e fine ottobre. Maturazione ed affinamento parte in acciaio e l'altra in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Sette i mesi di elevazione in vetro. Gradazione alcolica di tredici e mezzo. Prezzo finale di 20,00 euro.

Ecco qui un altro vino che mi piace enormemente come il Cerasuolo di Vittoria e col quale condivide molte cose. A cominciare dal colore ugualmente rosso scarico e brillante rubino-purpureo, per la latitanza di polifenoli e di antociani. Pot pourri di un'intensa freschezza aromatica, che subito esibisce al naso nuances fruttate di marasca, di prugna, di fragoline di bosco e di ribes. Sfacciati i sentori di viola, rosa, felce, eucalipto, corbezzolo e tamarindo. Parziali sussurri speziati di pepe nero, vaniglia, cannella e chiodi di garofano, per la presenza dell'eugenolo. Sentori tipicamente sulfurei.

L'impatto del sorso sulla lingua dona una verve di freschezza, morbidezza, finezza ed eleganza. Gusto verticale e coinvolgente. Tessitura tannica ben rifinita. Palato aristocratico, dinamico e nitidamente raffinato. Retroaroma tonico e pervasivo. Abbinamento trasversale su piatti di terra e di mare.

Sede a Marsala (Tp) – Via Sebastiano Lipari, 18

Tel. 0923 724258 – 724200 – Fax 0923 721130

info@donnafugata.it – www.donnafugata.it

Enologo/Agronomo: Antonio Rallo e Antonino Santoro

Con la consulenza di Stefano Valla

Ettari vitati: 405 – Bottiglie prodotte: 2.500.000