

# FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore eno-gastronomico italiano

[Home](#)
[FOOD](#)
[WINE](#)
[DRINKS](#)
[STORIES](#)
[AWARDS & TRENDS](#)
[BIO](#)
[TRAVEL](#)
[EVENTI](#)
[CONTACTS](#)



Vini rossi Wine Experience Wine Tasting

## Dea Vulcano: il nuovo Etna rosso di Donnafugata

6 Febbraio 2021 Carlo Bellino dea vulcano, donnafugata, etna, etna rosso, giacomorollo, nerello cappuccio, nerello mascalese, sicilia, stefano vitale, wine

*Un vino rosso di ottima qualità prodotto sulle pendici dell'Etna dalla celebre azienda siciliana Donnafugata che conquista al primo sorso*

Da sempre l'Etna ispira popoli, poeti e artisti tanto da essere entrato a far parte della mitologia, che lo ha trasformato in una vera e propria divinità, una dea figlia di Urano e Gea.

"A muntagna", così come viene affettuosamente chiamata dai siciliani, ispira ammirazione, timore e reverenza. E' un luogo dove avviene qualcosa di magico che incanta e meraviglia, così come questo Etna Rosso Doc 2018 di Donnafugata, per cui è stato scelto il nome particolarmente evocativo di "Dea Vulcano".

Frutto di una viticoltura di montagna, unica nel suo genere, viene prodotto nei vigneti che si trovano nel versante nord della Sicilia, più precisamente sui suoli lavici, profondi e ricchi di minerali di Randazzo e Castiglione, ad una altitudine di 700 metri sul livello del mare, tra terra e cielo.

L' Etna Rosso Doc 2018 nasce da un blend di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, due vitigni autoctoni e identitari dell'Etna, con le uve dei vigneti più giovani accuratamente selezionate per dare maggiore fragranza e freschezza.

Le colate laviche, che caratterizzano il paesaggio e le viti che si spingono fino alle pendici del vulcano più attivo d'Italia, così come tutta la vegetazione, si adattano a situazioni in continua trasformazione, per dar vita ad un risultato che nel bicchiere non sarà mai lo stesso.

Per esaltare le tipicità varietali dei vitigni, la fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 25°C, mentre l'affinamento dura 14 mesi in vasca di

Select your language



Select Language

Cerca nel sito

Cerca



Borgo Scopeto

  
**CARPINETO**  
 GRANDI VINI DI TOSCANA

  
 AZIENDA AGRICOLA  
**CORTESE**  
 BIODIVERSITÀ DI SICILIA



cemento e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

È un vino sorprendente che ricorda i profumi e i colori della Sicilia ed esprime una forte identità territoriale, tanto da essere inserito nella collezione di **Donnafugata** "Impronte di Territorio".

## Appunti di degustazione Dea Vulcano Etna Rosso Doc 2018

Per la sua struttura delicata è un vino versatile e di pronta beva, eccellente sia come ricercato aperitivo che come vino da pasto, ulteriormente valorizzato dall'abbinamento con i piatti tipici della cucina mediterranea.

**Esame visivo:** colore rosso rubino dotato di una bellissima trasparenza e riflessi vivaci e luminosi.

**Esame olfattivo:** al naso propone un delicato e raffinato bouquet fruttato con note predominanti di piccola frutta rossa e ricordi di melograno e fragolina di bosco uniti a sentori floreali di violetta. Nuances speziate di pepe nero e sfumature di tabacco dolce emergono in sottofondo ed arricchiscono l'esperienza olfattiva.

**Esame gusto olfattivo:** al palato è fresco, fragrante e morbido, con tannini eleganti e ben integrati ed un finale equilibrato e di buona persistenza. Per apprezzarne tutta la mineralità e la piacevolezza aromatica è da servire ad una temperatura di 16-18°C.

Un rosso che sicuramente è destinato a conquistare sia i millennial e i winelover che ricercano vini freschi e piacevoli, sia coloro che sono particolarmente attenti alla qualità.

## Abbinamento

Ottimo con antipasti, in particolare con salumi e formaggi semi-stagionati, e piatti della cucina mediterranea a base di verdure. Ideale anche con legumi e carne. Un vino estremamente duttile, che può abbinarsi anche a pesce arrosto e a piatti di diverse tradizioni gastronomiche del mondo.

## Il design dell'etichetta

Come tutti i vini di **Donnafugata**, è stata prestata una particolare attenzione al design dell'etichetta. L'illustratore **Stefano Vitale**, a cui sono affidate molte delle etichette d'autore dell'azienda, reinterpreta il mito della stessa dea Vulcano – l'Etna, figlia di Urano e Gea, frutto divino della fusione tra cielo e terra – che viene raffigurata con le chiome fiammeggianti tra le nuvole e le radici nelle profondità della terra.

## Due parole sull'azienda

Donnafugata è un nome celebre e importante del vino italiano, il simbolo di una Sicilia moderna e internazionale, legata alla sua storia e alle sue tradizioni, determinata a diffondere la conoscenza del fascino di questa bellissima terra in tutto il mondo.

Il nome **Donnafugata** fa riferimento al romanzo di **Tomasi di Lampedusa**, il **Gattopardo**, e significa "donna in fuga": racconta la storia di una regina che trovò rifugio in una zona della Sicilia dove oggi sorgono i vigneti della cantina. Una vicenda che ha ispirato il **logo aziendale**: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che risalta su ogni singola bottiglia.

### I luoghi Donnafugata



**Giacomo Rallo**, quarta generazione di una famiglia con oltre **160 anni** di esperienza nel vino di qualità, fonda **Donnafugata** nel **1983** insieme alla moglie **Gabriella**, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli **José** e **Antonio** guidano l'azienda che ha saputo innovare lo stile e la percezione del **vino siciliano** nel mondo.

Attualmente l'azienda annovera **5 cantine** di vinificazione ed affinamento, **410 ettari** di vigneto (Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria ed Etna), **20 varietà autoctone** coltivate nei campi sperimentali di Contessa Entellina e Pantelleria, **6 certificazioni** tra qualità e ambiente più la **Carbon Footprint** ed è presente in **60 mercati**.

## La ricetta dal mese



La ricetta del mese Ricette

### Ricette d'autore – Maialino, purè di patate, broccoli, senape

📅 12 Dicembre 2020 👤 Carlo Bellino

Una possibile idea per un menù di Natale gourmet è una ricetta realizzata dallo Chef Marc Bernardi del ristorante Piz

## Il vino del mese

I consigli per gli acquisti dei nostri sommelier: i vini più prestigiosi, ma anche quelli che offrono il miglior rapporto qualità-prezzo



BIO In primo piano

La selezione del Sommelier

Wine Experience Wine Tasting

### Terre di Cerealto presenta Cerealto 2018: un vino fermo prodotto da vitigni resistenti allevati a 700 m di quota

📅 20 Novembre 2020 👤 Carlo Bellino

Caratteristiche generali Oggi vi parliamo di un vino molto particolare che rappresenta una chicca nel panorama vitivinicolo veneto nonchè una

## Il ristorante del mese



## Per informazioni:

### Donnafugata S.r.l. Società Agricola

info@donnafugata.it

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

Wine shop

Please follow and like us: [Follow](#) [Like](#) [Share](#) [Tweet](#) [Save](#)

Food Experience Ristoranti d'autore

### JIGAS ristorante Milano: estro e innovazione a pochi passi dal centro

📅 24 Ottobre 2020 👤 Carlo Bellino

Champagne Napoléon, caviale e ostriche Oyster Oasis: non siamo in Francia, bensì a Milano al JIGAS in corso di Porta

← Italicus Spritz: il profumo di bergamotto che fa innamorare

A San Valentino si festeggia col Liquore alla Melaverde Pisoni →

## 👍 Potrebbe anche interessarti

### DEGUSTAZIONE: FERRARI ROSE'

📅 13 Gennaio 2020



### Carrubo 2017 – Il Primitivo di Manduria DOC di Tormaresca

📅 3 Dicembre 2020



### Con Milano Wine Week 2020 alcune perle d'Oltrepò Pavese

📅 2 Ottobre 2020

## Il cocktail del mese



Cocktail Drink

### Italicus Spritz: il profumo di bergamotto che fa innamorare

📅 5 Febbraio 2021 👤 Carlo Bellino

Un cocktail esclusivo a base di Rosolio proposto dai bar tender per San Valentino, un liquore antico amato dai Re

## Prossimi eventi

Non ci sono eventi imminenti.



Visualizza Calendario. → (?ai1ec=)

## Archivi

Seleziona il mese ▼

## Rubriche

### Food

Dove mangiare

Ricette

Eccellenze gastronomiche

### Wine

Degustazioni

Novità

La selezione del Sommelier

### Drinks

Cocktail

Altre bevande

### Stories

[Awards & Trends](#)[Guide](#)[Premi & competizioni](#)[Studi](#)[Tendenze](#)[BIO](#)[Travel](#)[Eventi](#)[Contacts](#)

## Copyright & Privacy

Alcune immagini sono tratte da Internet. Segnala eventuali errori nell'uso del materiale riservato o violazioni di diritto d'autore a [redazione@foodandwinemagazine.it](mailto:redazione@foodandwinemagazine.it). Si provvederà alla immediata rimozione. E' vietata la copia, la pubblicazione, riproduzione, anche parziale, dei contenuti del presente sito in qualsiasi modo o forma se non espressamente autorizzata dal Direttore Responsabile e dall'Editore

## About us

Periodico dedicato all'eno-gastronomia. Per contattare la redazione scrivi a: [redazione@foodandwinemagazine.it](mailto:redazione@foodandwinemagazine.it)

## Link Utili

### Privacy & Cookies

[Contacts](#)[Cookie policy](#)[I consigli del Sommelier](#)[Iscriviti alla newsletter](#)[Privacy Policy](#)

## Archivio Articoli

 ▼

Copyright © 2021 [FOOD AND WINE MAGAZINE](#). Tutti i diritti riservati.  
Tema: [ColorMag](#) di [ThemeGrill](#). Powered by [WordPress](#).

