

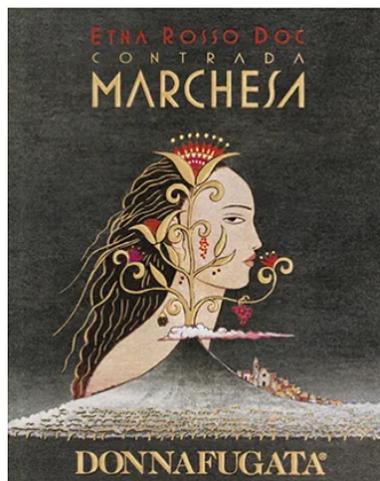
# Anteprime 2018 Etna Rosso Marchesa e Fragore – Donnafugata / di Andrea Gabbrielli

19/02/2021



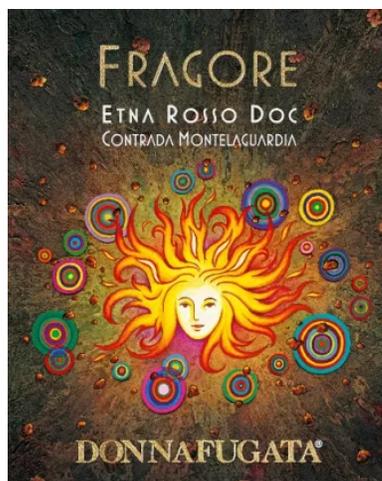
Antonio e José Rallo

Donnafugata aveva nel mirino i vigneti dell'Etna sin dagli anni Ottanta ma le congiunzioni astrali non si dimostrarono favorevoli e così l'affare non si concluse. La voglia di confronto però è rimasta latente, non senza un importante intermezzo (1989) a Pantelleria, l'isola vulcanica per eccellenza dove le condizioni dei suoli e di allevamento della vite ad alberello non sono così diversi, tanto più che essendo l'azienda privata con la più estesa superficie vitata di proprietà dell'isola (68 ettari suddivisi in 14 contrade) ha accumulato esperienze e conoscenze preziose. Poi, poco meno di quarant'anni dopo, quella voglia di confrontarsi con il vulcano è stata soddisfatta nel migliore dei modi. Dal 2016 i Rallo, Gabriella, José e Antonio, hanno creato una nuova azienda di 21 ettari suddivisi in 6 contrade tra Randazzo e Castiglione di Sicilia. "L'Etna – afferma **Antonio Rallo**, winemaker dell'azienda di famiglia – è un luogo unico al mondo; il sogno che ci ha guidati è quello di restituirne tutta la magia agli appassionati che sceglieranno di bere il nostro vino". Per un'azienda che affonda le sue radici sulla costa (Marsala e il suo entroterra) e nell'interno (Contessa Entellina) ma sempre nella parte occidentale, salire sulla "muntagna" come i locali definiscono il vulcano, nella parte orientale, è stato l'appagamento di un sogno ma anche un completamento dell'offerta dei terroir siciliani, insieme alla nuova azienda di Vittoria, a disposizione di Donnafugata.



### Le etichette

Le etichette, da sempre sono un aspetto caratterizzante della comunicazione aziendale per solarità e personalità spiccata, un vero e proprio stile Donnafugata immediatamente riconoscibile. Per il **Marchesa** l'illustratore Stefano Vitale ha scelto un'immagine carica di fascino e mistero. Una dea-vulcano dal volto aristocratico, adornato da gioielli preziosi: fiori e frutti che rispecchiano il prestigio di questa zona così vocata. L'etichetta raffigura inoltre il borgo medievale di Castiglione di Sicilia e le sue vigne inframmezzate da ceneri vulcaniche.



Per il **Fragore** l'immagine prescelta è un oggetto lanciato nello spazio, attratto da gravità invisibili. Come a dire che Donnafugata continua la sua corsa verso gli angoli più remoti della Sicilia: ad est fino a Vittoria e poi su fino alla punta più alta dell'isola, sul vulcano Etna.

### L'andamento stagionale

L'annata 2018 sul versante nord dell'Etna è stata fredda e piovosa, soprattutto in estate, sino ai primi di settembre, con alternarsi di caldo e di umido, mitigati dalla ventilazione e dall'escursione termica.

### La vendemmia 2018

Il raccolto che ha dato vita ai due vini (Marchesa e Fragore) è avvenuto tra il 26 settembre e il 12 ottobre. Le uve selezionate in pianta sono state trasportate in cantina in cassette, nuovamente selezionate manualmente sul tavolo di cernita vibrante e poi diraspate e ulteriormente controllate automaticamente.

### **Etna Rosso Doc Marchesa 2018**

13,5% vol.

La contrada Marchesa è a Castiglione di Sicilia, sul versante nord dell'Etna, dove le piogge sono solitamente più contenute (mediamente 788 mm) rispetto agli altri areali etnei, le estati sono fresche e godono di forti escursioni termiche tra giorno e notte. Il vigneto, di circa 2 ettari, è posto a circa 750 metri s.l.m. su suolo lavico, a tessitura sabbiosa, con una buona dotazione organica. L'uva nerello mascalese è allevata in parte ad alberello con piante che superano gli 80 anni di età ed in parte a controspalliera con potatura a cordone speronato. Queste ultime sono in corso di restauro e nell'arco di 2-3 anni saranno nuovamente riportate ad alberello. La densità di impianto è di circa 5.000 ceppi/ettaro mentre la resa produttiva è di circa 50 q.li. La prima annata prodotta è stata il 2017.

### **Vinificazione**

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi oltre 18 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### **La degustazione**

Ha colore rubino chiaro e all'olfatto fini note di lampone, di macchia mediterranea, di erbe aromatiche, su uno sfondo fruttato; in bocca è elegante, sapido, con una tannicità fine e una delicata acidità. Lunga la persistenza. E' un vino elegante nel quale prevalgono i toni della piacevolezza a quelli dell'austerità.

Produzione in bottiglie: 5336 (0,750) 208 magnum (1,5 l).

Prezzo: Euro 58/60 in enoteca.

Punteggio: 89+ ( in divenire perché il vino sarà commercializzato tra 7 mesi).



### **Etna Rosso Doc Fragore Contrada Montelaguardia 2018**

14% vol.

La contrada Montelaguardia è in Comune di Randazzo, sul versante nord dell'Etna dove i terreni sono frutto di una colata vulcanica durata dal 1614 al 1624. Il vigneto di 4 ettari di nerello mascalese è posto a 730 metri s.l.m. anche in questo caso su suolo lavico a tessitura sabbiosa, con buona dotazione organica. La forma di allevamento è in parte a controspalliera con potatura a cordone speronato e una densità di circa 4.500 piante per ettaro, e ad alberello con circa 6.900 piante per ettaro. La resa complessiva è di 45 – 50 q.li ad ettaro.

Le modalità di vendemmia sono le medesime di Contrada Marchesa: selezione attenta in tutte le diverse fasi, dal taglio dei grappoli sinino alla diraspatura.

### **Vinificazione**

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

### **La degustazione**

Fragore ha colore rubino e un naso molto ampio, profondo, con note di frutti di bosco (mora matura, ribes nero), toni speziati (noce moscata) e basamici; in bocca i tannini importanti sono perfettamente arrotondati. E' un vino complesso, persistente, di grande piacevolezza, con retrogusto deliziosamente fruttato. Sono molti i punti di confronto e di contatto con i più blasonati Pinot Nero, dalla Borgogna all'Oregon a Central Otago in Nuova Zelanda. Con i suoli vulcanici a marcare la differenza. Produzione in bottiglie: 3076 (0,750) 51 Magnum (1,5 l)

Punteggio: 92+

*Entrambi i vini sono stati degustati in anteprima (saranno commercializzati tra sette mesi, da settembre 2021) durante un incontro on line svolto 18/02/2021 con la partecipazione di Antonio e Josè Rallo, l'agronomo Salvo Giuffrida e l'enologo Antonino Santoro e il resto dello staff aziendale*

Andrea Gabbrielli

\*\*\*\*\*

Cantina Randazzo Donnafugata  
Contrada Statella, Randazzo (CT)

Info e prenotazioni:

Tel. (+39) 334 63 63 829

Tel. (+39) 095 7991949

mail: [visitare.etna@donnafugata.it](mailto:visitare.etna@donnafugata.it)

La prenotazione è obbligatoria