



Книга
100 РЕЦЕПТТОВ ПРОСЕККО

I VINI DELL'ETNA DI DONNAFUGATA

23 febbraio 2021



Твитнуть [Surf](#)

Нравится 3 Mi piace 1 persona piace questo

Antepreme e nuove uscite di vini bianchi e rossi, contrada compresa



VINO ETNA DI DONNAFUGATA

Testo: Eleanor Scholes

Foto: spaziovino.com

Donnafugata sull'Etna con cinque vini (e olio d'oliva) è un buon argomento di degustazione e un traguardo significativo per un'azienda agricola arrivata sull'Etna solo cinque anni fa. Donnafugata, però, come una delle protagoniste indiscusse dell'enologia siciliana, non poteva stare lontana dalla regione vinicola più ambita e inimitabile, oltre che la più imprevedibile e pericolosa, dell'isola. Sorprendentemente, è coinciso che due giorni prima della degustazione si è

RACCOMANDAZIONI

Chianti 2016-2015

Chianti di due eccellenti annate

4 vini sacri

Quattro vini da dessert divini della Toscana, dell'Emilia Romagna e del Trentino

Rosso di Montalcino 2018

Buona annata, vini equilibrati

Vini bianchi per l'estate 2020

Classici del genere, autoctoni rari, vini marginali e altre novità

13 Chianti Classico Gran Selezione 2015

Chianti Classico Gran Selezione of Outstanding Vintage

[Tutti i materiali "Raccomandazioni"](#)

FEBBRE ROSA



Rosato e Rose dal Friuli all'Etna

[LEGGERE](#)

verificata sull'Etna l'eruzione più forte degli ultimi anni. Sullo sfondo di questo evento, la degustazione di vini, tra cui un debutto e due nuove anteprime, si è rivelata molto brillante.

La degustazione, com'è diventato comune in questi giorni, è avvenuta online. Il team di Donnafugata si è riunito per esso in una composizione allargata, a partire dalla sorella e fratello Jose e Antonio Rallo, che ora dirigono Donnafugata e rappresentano la quinta generazione della dinastia di famiglia, agli ambasciatori del marchio e ai responsabili delle PR, e infine all'agronomo Salvatore Giuffrida e enologo Antonio Santoro che opera direttamente sull'Etna. È stato particolarmente piacevole vedere [Gabriella Anca Rallo](#), madre di José e Antonio. Agronomo e viticoltore, lei, insieme al marito Giacomo Rallo, è stata alle origini del moderno successo di Donnafugata.

La famiglia Rallo è storicamente associata alla Sicilia Occidentale, dove si produce Marsala dalla metà dell'Ottocento. Negli anni Ottanta a Contessa Entellina, grazie a Giacomo e Gabriella Rallo, nasce la tenuta Donnafugata, incentrata sulla produzione di vini siciliani di alta qualità della new wave. Stranamente, già negli anni Ottanta, Giacomo Rallo, che, secondo la figlia Jose, esplorava sempre nuovi territori, fissava lo sguardo sull'Etna. Ha cercato, ma non ha trovato l'opportunità di espandere rapidamente la produzione. Al posto dell'Etna Donnafugata avviò un progetto a Pantelleria, dove Giacomo Rallo, arrivato con la moglie in vacanza, trovò un vigneto, una cantina e iniziò a produrre passito in due giorni.

La vita ha decretato che nel 2016, alla scomparsa di [Giacomo Rallo](#), Donnafugata ha fondato la propria azienda agricola sull'Etna. Si trova sul versante settentrionale, dove le condizioni naturali sono considerate le più favorevoli per la vinificazione in rosso. Qui si concentra anche il maggior numero di prestigiosi vigneti dell'Etna. La cantina si trova a Randazzo, ei vigneti sono situati tra Randazzo e Castiglione di Sicilia.

Donnafugata è riuscita a raccogliere 21 ettari di vigneto, una proprietà significativa, visto che i vigneti dell'Etna sono un mosaico. I vigneti si trovano ad un'altitudine compresa tra 700 e 750 metri in sei contrasti. A Randazzo - Campore, Statella, Montelaguardia e Calderara; a Castiglione di Sicilia - Verzella e Marchesa. Nella produzione dei vini vengono utilizzate solo varietà tipiche dell'Etna. Si tratta del Carricante bianco e dei rossi Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. La distanza tra le parti più lontane dell'azienda è di soli cinque chilometri.

Come osserva l'agronomo Salvatore Giuffrida, l'Etna come regione vinicola presenta tre differenze fondamentali. Innanzitutto, questi sono terreni vulcanici. Sono sabbiosi, leggeri, porosi, forniscono una buona circolazione dell'aria, che ha un effetto benefico sulla salute delle viti. In secondo luogo, le terrazze. Definiscono la geometria dei vigneti. Insieme all'aspetto architettonico e paesaggistico, creano anche micro-condizioni uniche in ogni sito. Terzo, varietà locali. Il Carricante bianco non ha mai aromi troppo invadenti, i suoi toni salati si sposano perfettamente con l'elevata acidità. Il Nerello Mascalese, che cresce in diverse zone della Sicilia, raggiunge la sua massima espressione qualitativa sull'Etna. Non ha un colore ricco, ma ha buoni tannini e acidità. Nerello Cappuccio, compagno frequente del Nerello Mascalese,

Il focus principale della degustazione è stato sui vini del 2018. L'annata è stata fresca e piovosa rispetto alla media. Per Donnafugata la vendemmia sull'Etna è stata prematura, dal 26 settembre al 12 ottobre, iniziando con il Carricante e proseguendo con Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. "Da un lato, la decisione di raccogliere l'uva è stata difficile prima. Ho dovuto effettuare un'attenta selezione, ma le uve portate in cantina erano mature e con ottime caratteristiche aromatiche", racconta Antonio Rallo.

Nel 2016 Donnafugata ha iniziato la produzione sull'Etna con i vini Sul Vulcano - bianchi e rossi. Nel 2018 è stata rilasciata la rossa Dea Vulcano che sta attualmente debuttando. Dea Vulcano può essere descritta come un'espressione più femminile rispetto a Sul Vulcano. Per il suo carattere espressivo, Dea Vulcano si rivolge ai giovani consumatori. Parallelamente a Donnafugata si effettuano studi su varie contraddizioni. Ciò ha portato alla creazione di due vini di contrada: Fragore Contrada Montelaguardia (prima annata - 2016) e Contrada Marchesa (prima annata - 2017). Entrambi i vini della vendemmia 2018 saranno presto in vendita e la loro prima anteprima si è tenuta in degustazione.

Parlando di Donnafugata, non si possono non citare le sue etichette di vino: inimitabili, vibranti ed emozionanti, sicuramente siciliane nello spirito. Decorano le



Нравится Страница

Поделиться

bottiglie di Donnafugata dal 1994 grazie all'artista Stefano Vitale. Per i vini dell'Etna, Vitale ha creato etichette piene di simboli, sia che si tratti di una scelta di determinati colori, come la nuvola grigia e i capelli rossi dell'etichetta Dea Vulcano, che ricorda un'eruzione, o di dettagli specifici, come l'immagine stilizzata dei lamponi, che è il segno distintivo dei vini di Contrada Marchesa. L'etichetta Fragore è caratterizzata da un vero magnetismo: trasmette energia e movimento, guardando al futuro.

Etna Bianco Sul Vulcano 2018

Espressivi e vibranti di energia, ma allo stesso tempo seri aromi di limoni e scorza, mele verdi e bianche con sfumature di ginestre in fiore, come su un vulcano, erbe mediterranee e sale che stuzzicano l'appetito. Delizioso e rotondo, con una freschezza pronunciata ma morbida. Agrumi, drupacee bianche, mandorle e mineralità vulcanica si intrecciano in un tessuto comune. Finale persistente e fresco.

91

DOC Etna Bianco. Carricante. 12,5% alc. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Esposizione per 10 mesi in parte in acciaio e in barriques francesi nel secondo o terzo anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per 9 mesi.

Etna Rosso Dea Vulcano 2018

Colore rosso rubino trasparente. Profumi ampi, freschi, pronunciati con note di frutti a bacca rossa (ciliegia, fragola). Sono "affumicati" con mineralità vulcanica e sfumati dalle sfumature di erbe e sale. Il gusto è fresco ed elegante, riecheggiando il carattere del Pinot Nero. Vino sufficientemente ricco, ma leggero alla percezione, con toni elevati di ciliegia, sale e mineralità vulcanica, toni legnosi sottilmente integrati. Grande freschezza, tannini maturi in rilievo. Un finale speziato voluminoso e persistente si conclude con sfumature fumose e bruciate. 89

DOC Etna Rosso. Nerello Mascalese con una piccola aggiunta di Nerello Cappuccio. 13% alc. Fermentazione in tini di acciaio. Affinamento per 14 mesi in vasche di cemento e parte in barriques francesi nel secondo o terzo anno. Inoltre il vino riposa per almeno 10 mesi in bottiglia.

Etna Rosso Sul Vulcano 2017

Colore rosso rubino trasparente, una tonalità più profonda di Dea Vulcano. Aromi rilassanti, calmi, morbidi di frutta dolce matura (ciliegie e frutti di bosco), tabacco, germogli mediterranei. Gusto ben definito e strutturato con toni ampi, forti e freschi di frutti di bosco rossi e scuri, spiccata mineralità e spiccata presenza di rovere bruciato e cioccolato fondente, che con l'invecchiamento dovrebbero "calmarsi". Forte struttura di tannini scolpiti e purificanti. 90

DOC Etna Rosso. Nerello Mascalese con una piccola aggiunta di Nerello Cappuccio. 14% alc. Esposizione per 14 mesi in acciaio e parte in barriques francesi nel secondo o terzo anno. Inoltre il vino riposa per almeno 7 mesi in bottiglia.

Etna Rosso Contrada Marchesa 2018

Colore rubino cerasuolo intenso ma trasparente. Profumi profondi ed eleganti che poggiano su una buona base, si disperdono lentamente con toni sottili di lamponi, ciliegie, ribes rosso, sfumature morbide di erbe aromatiche (salvia, timo, lavanda). Il gusto sofisticato e accattivante si presta anche ad eleganza e raffinatezza. TONI di frutta matura con ottima freschezza, cioccolato al latte, mineralità vulcanica, erbe aromatiche. Tannini maturi e ben lavorati. Il lato femminile dell'Etna. Retrogusto persistente, voluminoso, persistente con sfumature speziate-cioccolato. Tensione e fresca energia sono attributi incondizionati di questo vino. 94

DOC Etna Rosso. Nerello Mascalese. 13,5% alc. Fermentazione in tini di acciaio. Affinato per 14 mesi in barriques francesi nel secondo o terzo anno e poi per almeno 12 mesi in bottiglia.

Etna Rosso Fragore Contrada Montelaguardia 2018

Colore rubino cerasuolo intenso ma trasparente. Aromi espressivi, ben definiti, nobili di frutti rossi (ciliegia, lampone) dal caratteristico tono balsamico, resina di pino, sottobosco. Il gusto fresco e generoso è pieno di toni rotondi di frutta scura e cioccolato fondente, sfumature legnose e speziate. Armonia e ricchezza continuano fino ad un finale solido e persistente. 93

DOC Etna Rosso. Nerello Mascalese. 14% alc. Fermentazione in tini di acciaio. Affinato per 14 mesi in barriques francesi nel secondo o terzo anno e poi per almeno 18 mesi in bottiglia.

Комментарии: 0

Сортировка

Добавьте комментарий...

Плагин комментариев Facebook

Link breve alle notizie: <http://www.spaziovino.com/~4Ka5u>

DIRITTO D'AUTORE

» [Termini di utilizzo](#)

SUL PROGETTO

» [A proposito di SpazioVino](#)

» [Gestione degli abbonamenti](#)

CONTATTI

» spaziovino.com@gmail.com

» [Risposta](#)

PER I PARTNER

» [Posizionamento pubblicitario](#)

© 2012-2021 SpazioVino tutti i diritti riservati.
Qualsiasi utilizzo (totale o parziale) dei materiali del sito è consentito solo previa autorizzazione scritta di SpazioVino
Partita IVA 03247330131

Prodotto da [Cipresso](#)