

RED FRIDAY – WEEK 8

Posted by Francesca Fiocchi | Feb 26, 2021 | WineCode | ★★★★★



WINECODE DEL VENERDÌ VI CONSIGLIA... UN VINO ROSSO DELLA SICILIA

Siamo sul versante nord dell’Etna, a Randazzo, a più di 700 metri s.l.m., con un vino lavico da viticoltura di montagna, il cru Fragore Contrada Montelaguardia di Donnafugata da nerello mascalese in purezza. Un’anteprima assoluta che uscirà sul mercato prima di settembre 2021. I vini delle contrade sono molto riconoscibili e sprigionano l’energia del vulcano. La cantina si trova all’interno del parco dell’Etna ed è dotata di una piccola quanto suggestiva barricaia con barriques a 5 metri di altezza.

Un cru da vigna perpetua (oltre 4 ettari) che conferisce grande longevità al vino e da grandi escursioni termiche. Il bosco mitiga le avversità climatiche. I suoli di Montelaguardia sono stati generati dall’eruzione del 1614 – 1624 e sono particolarmente minerali. Nei vigneti di maggior pregio durante il periodo invernale sono rimpiazzate le fallanze con delle piante nuove: la porosità dei suoli vulcanici permette loro di sopravvivere alla concorrenza delle vigne vecchie circostanti. Importante è anche il restauro delle vigne, che inizia a Pantelleria nel 1998 con il recupero delle vigne centenarie di Khamma: oggi sull’Etna sono state riportate alla forma di allevamento originaria alcuni vecchi vigneti che da alberello etneo erano stati trasformati a spalliera nel corso del tempo.

La macerazione del cru Montelaguardia si protrae per 10-12 giorni. L’affinamento in barriques di 2° e 3° passaggio per 14 mesi enfatizza il frutto e lo armonizza con note balsamiche e speziate. Nell’annata 2018, di grande equilibrio, troviamo estrema eleganza e aromaticità. Il colore è rosso rubino tenue, tipico del nerello etneo. Il bouquet olfattivo è ampio: si esalta la nota fruttata di piccoli frutti rossi e mora selvatica, accompagnata da un floreale di viola, pietra focaia, un accenno balsamico e speziato, note di cenere vulcanica. Al palato la trama tannica è importante e matura, ben integrata, a gogò freschezza che non fa percepire l’alcol, mineralità e una nota salina regalata dal terroir lavico. L’eleganza ritorna nel sorso, di ottima lunghezza gustativa. Chiude con grande freschezza e un fine ritorno di delicate spezie piccanti. Bottiglie tremila. Winemakers Antonino Santoro ed Antonio Rallo.

“Vi sono dei luoghi magici che meritano di essere contemplati e rappresentano un ponte fra il visibile e l’invisibile” (Paulo Coelho)

CERCA ...

ARCHIVI

Seleziona il mese

ANNUNCI PUBBLICITARI



ENOTECA GIACCHERO

Via G.Silva, 45 - 27029
Vigevano (PV)
Corso Felice Cavollotti, 21 -
28100 Novara (NO)
038173317
Visita il loro sito

ANNUNCI PUBBLICITARI



TENUTA MONTEMAGNO

Via Cascina, Via Valfossato
9, 14030 Montemagno AT
014163624
Visita il loro sito

Italian

ETNA ROSSO DOC “FRAGORE” CONTRADA MONTELAGUARDIA 2018 –
DONNAFUGATA

A TAVOLA

Si accompagna con primi piatti a base di funghi, meglio se porcini, come risotti, tagliatelle o ravioli. Ottimo con secondi di selvaggina, carne rossa grigliata o carne di cavallo anche alla brace. E con formaggi stagionati. Se servito più fresco provatelo con del cous cous di pesce. Noi lo scegliamo come vino da meditazione. Olé!

LA CANTINA

Donnafugata Cantina Randazzo

Contrada Statella

95036 Randazzo (CT)

Sicilia – Italia

Tel: +39 095 7991949

E-mail: info@donnafugata.it

<http://www.donnafugata.it>



INFORMAZIONI DI SERVIZIO

- TIPOLOGIA: ROSSO SECCO
- VITIGNO: NERELLO MASCALESE 100%
- ANNATA: 2018
- GRADAZIONE: 14%
- LONGEVITÀ: --
- TEMPERATURA SERVIZIO: 16 -18°C
- FORMATO: 0,75 L
- PREZZO: 60€
- VALUTAZIONE: 2/3 STOP & GO SU 3





Pasta di Pistacchio 1Kg
Pistacchio Verde di Bronte DOP
Pistacchio di Bronte Sgusciato
Aroma Sicilia: Pistacchio di Bronte DOP
Mandorle a Cuore dell'Etna e
Gelateria

Ann.

Aroma Sicilia



CONDIVIDERE:



VOTA:



...WHITE, PINK, ORANGE? – WEEK 8

< PRECEDENTE

WHITE, PINK, ORANGE? – WEEK 9

SUCCESSIVO >

CIRCA L'AUTORE



Francesca Fiocchi

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

NOME *

EMAIL *

SITO WEB

POSTA UN COMMENTO

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

Testata giornalistica online
Autorizzazione rilasciata dal tribunale di
Pavia
Num. R.G. 154/2018
Num. Reg. Stampa 3

Direttore Responsabile ed Editoriale
Francesca Fiocchi
Iscritta all'Ordine Nazionale dei
Giornalisti
Tessera n°169853

E-mail redazione
redazione@winestopandgo.com
Partita IVA 02516680184
Provider Ovh S.r.l.



WINE **STOP** & **GO**

Informazioni sul copyright

I diritti relativi ai testi, le immagini, i file in audio e video sono di proprietà dell'Editore. La riproduzione è vietata con qualsiasi mezzo analogico o digitale senza il consenso scritto dell'editore. È consentita la copia per uso escusivamente personale.