



THE Geisha Gourmet

[Home](#)
[Vino prêt-à-porter](#)
[Pink Wine](#)
[Trend\(y\)](#)
[Yummy](#)
[Wine Tutorial](#)

[About me](#)
[I miei libri](#)

L'Etna secondo Donnafugata



di **Geisha Gourmet**
5 GIORNI FA

TREND(Y)



No comments

0 shares



RESTA SEMPRE AGGIORNATO
CON GEISHA GOURMET

Iscriviti alla newsletter di
Geisha Gourmet

Nome e Cognome*

Email*

Please accept terms &
condition [Privacy Policy](#)

Subscribe

ABOUT ME

Sulle penduci del vulcano attivo più alto d'Europa, patrimonio UNESCO, Donnafugata interpreta una viticoltura di montafna unica, su i fertili terreni vulcanici di 21 ettari dislocati sul versante nord in sei diverse cintrade. A Eandazzo, in contrada Camporè, Statella, Montelaguardia e Calderara; a CAstiglione di Sicilia in contrada Verzella e Marchesa.

La cantina si trova a Randazzo, in contrada Statella, e lavora uve di Carricante, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

L'Etna è unico per il clima continentale dato continentale dato dall'altitudine, unita alla solarità siciliana; per le temperature fredde con pioggia e neve in autunno ed inverno e temperature miti in primavera; con notevoli escursioni termiche giorno -notte in estate che conferiscono spiccata finezza aromatica ai vini. Ma non solo: i suoli vulcanici originati da colate millenarie, le cosiddette "sciare", accumuli di rocce, detriti e ceneri. La composizione minerale del terreno insieme al microclima del vigneto rendono unico il vino prodotto.

La denominazione Etna è stata istituita nel 1968 (prima DOC siciliana) e copre una superficie vitata di circa 1.062 ettari sulle pendici nord, est e sud del vulcano. L'arrivo di Donnafugata sull'Etna è recente, data 2016: Donnafugata ha scelto i migliori vigneti nell'arco di 5 km sul versante nord che è caratterizzato da precipitazioni inferiori rispetto agli altri versanti. Le minori piogge favoriscono la maturazione delle uve che si completa tra fine settembre e ottobre.

Le migliori espressioni enologiche firmate da Donnafugata sull'Etna a mio parere sono quelle che vi racconto qui di seguito.



Sul Vulcano Etna Bianco Doc 2018

100% Carricante, vinificato in acciaio e affinato in botti di rovere francese per almeno 10 mesi, a cui seguono altri 10 mesi in bottiglia. Frutta gialla, erbe aromatiche e pietra focaia, colpisce per la sua bellissima mineralità e la sua complessità che esprimono l'eleganza e la personalità di un territorio difficile quanto bellissimo.



Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

CONTACT ME

info@geishagourmet.com

SOCIAL PROFILES



MY NEW BOOK: VINO PRÊT-À-PORTER



Contrada Marchesa Etna Rosso Doc 2018

Da due ettardi di vigneto e piante di oltre 80 anni, questo vino è l'emblema della finezza. Nerello Mascalese 100%, affina in botti di rovere per 14 mesi e poi almeno 18 in bottiglia. Profuma di lampone, timo, viola e menta; in bocca è freschissimo, teso, con note di piccoli frutti e spezie, e un'acidità che col tempo si arrotonderà.



Fragore Etna Rosso Doc 2018

Quattro ettari in Contrada Montelaguàrdia, piante di oltre 70 anni e un bosco che circonda il vigneto in grado di mitigare le condizioni climatiche a quota 730 metri sul livello del mare. Nel calice, è energia pura, e non si può pensare al vulcano. E' il vino che mi è piaciuto di più di quelli assaggiati, intenso, con note di mora, sottobosco e sentori balsamici; in bocca è persistente, pieno, seducente. Perfetto con piatti a base di carni saporite e stufati. Da lasciare invecchiare in cantina per un po' di anni.

Share this:



Mi piace:

Caricamento...



Una guida dedicata a tutte le wine lover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tanti consigli pratici. Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

Lo acquistate online [QUI](#) e in tutte le librerie d'Italia.

DRINK PINK



UNA SEZIONE INTERAMENTE DEDICATA
AI VINI IN ROSA D'ITALIA
E DI TUTTO IL MONDO

I LOVE OSTRICA

L'ostrica è erotismo
I Love Ostrica
24 Febbraio 2019

Correlati



Vignaflorella | Tre Tomoli
Rosa
16 Dicembre 2019
In "Pink Wine"



Bonavita | Rosato
7 Gennaio 2020
In "Pink Wine"



A Picca | L'Etna Rosso
che ti fa sentire su un
tappeto di fragole
19 Maggio 2013
In "Wine Women Want"



Aprire l'ostrica Incolumi
I Love Ostrica
10 Febbraio 2019



Saper scegliere, conservare e
consumare le ostriche in...
I Love Ostrica
3 Febbraio 2019



www.iloveostrica.it

< PREVIOUS POST

NEXT POST >

LASCIA UN COMMENTO

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

Comment *

Name *

Email *

Website

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Invia commento

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

RICEVI GLI ARTICOLI DI GEISHA GOURMET SULLA TUA EMAIL

Iscriviti alla newsletter di Geisha Gourmet

Nome e Cognome*

Email*

Please accept terms & condition

[Privacy Policy](#)

Subscribe

DRINK & SMILE DI ROBERTO GIANNOTTI



Cantina Kaltern e il Pinot Grigio “Cenerentola” in cerca di artista. Il bando è aperto

[NO COMMENTS](#)



Casi, Poggiarso e Camboi: ecco i 3 cru di Castello di Meleto

[NO COMMENTS](#)



Stappiamo come se fosse il primo appuntamento

[NO COMMENTS](#)



Cocktail del buonumore: Gin Mare Cherry Chocolate Nergroni

[NO COMMENTS](#)