

## WINE NEWS

# Rosa, vendemmia 2020, in formato magnum per la prima volta.

24 Mar, 2021



**E' primavera e la natura si risveglia!  
È tempo di Rosa, il vino rosato frutto  
della collaborazione tra  
Dolce&Gabbana e Donnafugata  
all'insegna dell'amore incondizionato  
per la Sicilia e della tradizione.**

A un anno dal suo esordio internazionale, la nuova uscita di Rosa celebra l'arrivo della primavera, stagione della rinascita, e rende idealmente omaggio al fiore simbolo di passione ed eleganza. Con l'annata 2020, Rosa è anche proposto per la prima volta nel formato magnum, una versione che ne esalta la particolare versatilità: perfetto come aperitivo, Rosa è infatti anche ideale compagno di

abbinamenti con crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate.



Nato da un blend originale di uve Nerello Mascalese e Nocera, Rosa vendemmia 2020 sorprende per il colore tenue e brillante, e per il suo accattivante bouquet di gelsomino, fragoline e bergamotto. Al palato spicca la freschezza del Nocera, il vitigno coltivato da Donnafugata tra le colline di Contessa Entellina, nel cuore dell'affascinante campagna siciliana. La particolare finezza e persistenza di questo rosato sono invece legate all'inconfondibile mineralità del Nerello Mascalese dell'Etna, il maestoso vulcano che domina la parte orientale dell'isola.

Rosa è una piccola produzione di pregio, solo 47mila bottiglie da 750 ml e 3 mila di magnum, da territori e vigneti che testimoniano la straordinaria ricchezza e diversità della viticoltura siciliana. Impreziosito sin dall'esordio dallo speciale packaging ispirato all'iconografia del carretto siciliano, Rosa esprime i valori di creatività e artigianalità Made in Italy che Dolce&Gabbana e Donnafugata condividono da sempre e portano nel mondo. Rosa è distribuito in Italia e in 40 paesi del mondo. Si può acquistare su <https://world.dolcegabbana.com/food-beverage> e su <https://www.donnafugata.it/it/i-vini/rosa-dolce->

[gabbana-e-donnafugata/](#)

Il costo? 27,50 € per la 750 ml e 54,50 € per la magnum

(redazione)

Potrebbe interessarti anche  
[Rosa, il vino di Donnafugata e  
Dolce&Gabbana, vendemmia 2019](#)

**TENDENZE**

Cocktail & Champagne: la nuova e spumeggiante era della mixology

**NON SOLO VINO**

I migliori libri sul vino: le scelte di Wine&Thecity

**TENDENZE**

Quattro delivery per una cena speciale a casa

**WINE NEWS**

Luna Rossa e Cantine Ferrari. Nuova partnership in vista della 36° America's Cup

**Wine&Thecity**

[Il progetto](#)

[Come Nasce](#)

[Dicono di noi](#)

[Pagine](#)

[Calendario eventi](#)

[Cantine](#)

[Link utili](#)

[Sponsor](#)

[Contatti](#)



[Wine News](#)

[Privacy Policy](#)

[Tendenze](#)

[Cookie Policy](#)

[Non solo vino](#)

[Media Kit](#)

[Viaggi](#)

[Personaggi](#)

Wine&Thecity magazine di attualità, enogastronomia, lifestyle registrato presso il Tribunale di Napoli al n. 13/2020.  
Dipunto studio Srl -P.Iva 06584961210 - REA NA 824833