

DONNAFUGATA®

Brut Millesimato 2014



Collezione Eleganza Mediterranea: Grandi vini da vitigni internazionali dal carattere mediterraneo.

Un metodo classico dall'eleganza sorprendente, il Brut di Donnafugata si caratterizza per il bouquet fine ed intenso con fragranze di crosta di pane e frutta secca. In bocca è armonioso, con un perlage fine e persistente.

DENOMINAZIONE: Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

TIPOLOGIA: Brut Metodo Classico

UVE : Chardonnay e Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE : Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI : altitudine 470 - 500 m s.l.m; orografia alto collinare con esposizione a nord-est; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco); calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per Ha (2,5 m x 0,9 m) e rese per ettaro di 75 -85 q.li/ha.

ANNATA 2013: L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767 mm di precipitazioni, dato poco sopra le medie stagionali), a cui è seguita una primavera fresca e ventilata.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

La raccolta è iniziata i primi giorni di Agosto con lo Chardonnay e il Pinot Nero, per la base spumante, nei vigneti aziendali più alti (470- 500 m) e ventilati che sono in grado di garantire un'ottima acidità alle uve destinate alla produzione del Donnafugata Brut.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15- 16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Brut affina 36 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: Alcol 12,30% - pH 3,10 - Acidità totale 7,1 g/l - Zuccheri residui 7 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/11/2017): dal colore giallo paglierino brillante, questo Millesimato 2013 offre un bouquet intenso con aromi di crosta di pane e fieno, accompagnati da nuances di frutta secca e leggeri sentori agrumati. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso, dal perlage fine e persistente e dalla spiccata personalità.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale intensa. Dimostrare il tuo buon gusto e la tua cultura. Vivere un momento glamour. Goderti la bellezza.

CIBO & VINO: piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a abbinato a finger food, capesante scottate, sogliola alla mugnaia. Lo consigliamo con bruschette di bottarga e basilico. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 6-8°C.

DIALOGO CON L'ARTE: Una donna elegante, il volto illuminato da un leggero sorriso come non pensare alla Gioconda o alla Dama con Ermellino di Leonardo da Vinci ed ai tanti ritratti di donna del 500 italiano. Un perfetto equilibrio degli elementi, tra arte, cultura, natura. Rispetto all'elegantissimo bozzetto originale, realizzato su tavoletta di legno, abbiamo solo aggiunto qualche tocco di lamina d'oro nel perlage, come spicchi di luce che fanno presagire tutta la fine vivacità del contenuto.