

DONNAFUGATA®

Brut Millesimato 2015

Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir.

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 E CLIMA: 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%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a controspalliera 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: fino alla fine di giugno, l'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico più fresco e piovoso delle medie stagionali. Complessivamente dal 1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm di pioggia contro i 656 mm della media* di questo territorio. A Luglio si sono registrate temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo che hanno accompagnato il processo di maturazione delle uve. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito la concentrazione nelle uve dei precursori aromatici**media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si*

riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve. Ai primi di Agosto nei vigneti più alti (470-500 m slm) si è effettuata la raccolta delle uve di Chardonnay e di Pinot Nero, destinati alla preparazione della base spumante per la 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 almeno 36 mesi sui lieviti.

DATI ANALITICI: alcol 12,02% - pH 3,06 - Acidità totale 7,90 g/l - Zuccheri residui 8,9 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (30/10/2019): dal colore giallo paglierino brillante, questo Millesimato 2015 offre un bouquet intenso con aromi di crosta di pane e fieno, accompagnati da nuances di frutta secca e leggeri sentori fruttati. 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 ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

CIBO & VINO: piacevole calice da aperitivo, ottimo abbinato a finger food come per esempio bruschette di bottarga e basilico, verdure in tempura o un tagliere di salumi. Accompagna perfettamente primi piatti a base di pesce e crostacei, sfizioso con le capesante scottate e frittiture di pesce. 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.