

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

CUORDILAVA 2017

Cuordilava è il nuovo rosso nato dalla partnership tra Dolce&Gabbana e Donnafugata, due eccellenze del Made in Italy accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli. Un vino di elegante mineralità e straordinaria personalità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.

Collezione: Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori straordinari della cultura siciliana. Quando desideri creatività e artigianalità.

Denominazione: Etna Rosso Doc.

Uve: Nerello Mascalese, vitigno autoctono e identitario dell'Etna.

Zona di produzione: Sicilia orientale, versante nord dell'Etna, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. Quella dell'Etna è una viticoltura di montagna con vigneti che si trovano tra i 700 e i 750 m.s.l.m.; il clima continentale dato dall'altitudine incontra la solarità siciliana. In particolare, questa area a nord del vulcano è caratterizzata da precipitazioni inferiori alle medie degli altri versanti dell'Etna. Le estati sono fresche, con forti escursioni termiche tra giorno e notte. I terreni sono sabbiosi, di origine vulcanica, ricchi di minerali; la vite è allevata con il sistema tradizionale dell'alberello etneo o a controspalliera, su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

L'annata e la vendemmia: l'annata 2017 è stata meno piovosa rispetto alla media che si registra sul versante nord dell'Etna. La neve caduta a gennaio ha lentamente rilasciato un ulteriore apporto di acqua nel terreno. La potatura verde – effettuata tra giugno e luglio – ha favorito l'equilibrio vegeto-produttivo del vigneto dando vita a uve molto sane. Complessivamente la produzione è stata leggermente inferiore alla media ma con una qualità che ha raggiunto l'eccellenza. La vendemmia del Nerello Mascalese, con attenta selezione in vigna, si è svolta nella prima decade di ottobre.



750 ml

Vinificazione e affinamento: in cantina, cernita delle uve su tavolo vibrante e poi con diraspatrice che seleziona solo gli acini perfettamente integri e maturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni alla temperatura di 25 °C. Affinamento per 14 mesi in botti di rovere francese e poi per almeno 30 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

Dati analitici: alcol 14,15 % vol. - acidità totale 5,7 g/l - pH 3,54.

Note di degustazione: dal colore rosso rubino, Cuordilava presenta un bouquet di piccoli frutti rossi accompagnati da note speziate che si fondono a tipici sentori di sottobosco. Al palato è ampio e profondo, caratterizzato da tannini ben integrati e da elegante mineralità; il finale di lunga persistenza ne esalta la straordinaria personalità.

Longevità: oltre 10 anni.

Cibo & vino: ideale con piatti a base di funghi, legumi e carni rosse. Da servire a 18 °C.

Dialogo con la creatività: Dolce&Gabbana ha tratto ispirazione proprio dal colore del magma per realizzare la capsula e il nastro in gros-grain dell'astuccio, mentre le grafiche dell'etichetta e della confezione rimandano ai motivi e agli stilemi tradizionali del carretto siciliano. L'Etna resta tuttavia il vero protagonista al centro della composizione, immerso in un paesaggio suggestivo, quasi fiabesco, che rievoca i racconti cavallereschi dei cantastorie e le quinte teatrali dell'Opera dei Pupi. Anche l'oro è stato molto impiegato – basti osservare i loghi stampati sulla carta velina che avvolge la bottiglia e sul collare – proprio per celebrare la natura sublime dell'Etna, unica come il Cuordilava che ha ispirato. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, Cuordilava è anche disponibile nel formato Magnum.