

# DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

## ISOLANO 2019

*Isolano è il nuovo bianco 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 avvolgente eleganza e straordinaria mineralità vulcanica, frutto della viticoltura di montagna alle pendici dell'Etna.*



750 ml

Magnum

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

**Denominazione:** Etna Bianco Doc.

**Uve:** Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone.

**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 contropalliera, su terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica.

**L'annata e la vendemmia:** quella del 2019 è stata una tipica annata etnea con precipitazioni registrate anche in primavera e in estate, abbastanza usuali per vigneti che si trovano oltre i 700 m.s.l.m.; in particolare, le piogge tra la metà di agosto e i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. Su questo versante del vulcano le settimane successive sono state asciutte, e queste condizioni climatiche, insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamenti, hanno favorito la maturazione desiderata e il regolare svolgimento della vendemmia. La raccolta del Carricante, con attenta selezione delle uve in vigna, si è svolta tra il 30 settembre e il 10 ottobre.

**Vinificazione e affinamento:** la fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C. Il vino è stato affinato per 10 mesi, parte in vasca e parte in botti di rovere francese, e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

**Dati analitici:** alcol 12,72 % vol. - acidità totale 6,1 g/l - pH 3,25.

**Note di degustazione:** colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso presenta un raffinato bouquet con fragranti sentori agrumati, note di ginestra in fiore ed erbe mediterranee. Isolano è un vino di avvolgente eleganza che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica.

**Longevità:** oltre 10 anni.

**Cibo & vino:** perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche. Servire a 10-12 °C.

**Dialogo con la creatività:** l'immagine coordinata ideata da Dolce&Gabbana esalta i colori della Sicilia sia nella grafica dell'etichetta e dell'astuccio, sia nella scelta cromatica della capsula e del nastro in gros-grain: i motivi e le forme geometriche sono quelle tipiche del carretto siciliano, in cui dominano il rosso, il verde, il blu e il giallo. Al centro vi è l'Etna fumante: imponente e solitario nella sua maestosa grandezza, il vulcano sembra fluttuare fra terra e cielo, fra sogno e realtà, continuando a incantare con la sua bellezza genuina e autenticamente siciliana. Oltre che nella bottiglia da 750 ml, Isolano è anche disponibile nel formato Magnum.