ACQUISTATO IL .....

# "Isolano" D&G Etna Bianco DOC 2023 2023




## Persistenza e straordinaria mineralità

Dolce&Gabbana e Donnafugata. Due marchi italiani al 100%, per una volta uniti da un grande progetto che si concretizza in questa bottiglia. Stiamo parlando di Isolano, Etna Bianco DOC, da Carricante, in questa occasione unito a una piccola percentuale di altre varietà autoctone siciliane. Uve provenienti dall'area Orientale dell'isola, e per la precisione dal versante Nord dell'Etna. Bianco di gran carattere, questo Isolano matura per 9 mesi in vasca e, dopo l'imbottigliamento, prosegue con un affinamento di oltre 12 mesi in cantina, prima dell'uscita in commercio. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso offre un profumo raffinato con fragranti sentori agrumati di scorza di limone, note fruttate di mela gialla e di erbe mediterranee. Isolano è un vino di grande eleganza che si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica. Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Vulcanico |
| **Esposizione** | Nord |
| **Allevamento** | Alberello Etneo |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 10 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | La fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C. Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino: al naso presenta un raffinato bouquet con fragranti sentori agrumati di scorza di limone, note fruttate di mela gialla e infine di erbe me diterranee. Isolano è un vino di avvolgente eleganza che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821