ACQUISTATO IL .....

# "Dea Vulcano" Etna Rosso DOC 2022 2022

## Rosso fragrante di grande piacevolezza




### La Vigna

**Terreno** La composizione del suolo lavico a tessitura sabbiosa, offe una reazione subacida- neutra, con buona dotazione organica. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione radicale.

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** Allevamento ad alberello o controspalliera con potatura a cordone speronato.

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Nerello Mascalese ed una piccola percentuale di Nerello Cappuccio

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di selezionare solo gli acini perfettamente maturi, scartando quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 25° C. Affinamento per 14 mesi, in vasca di cemento e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Sensazioni** Dea Vulcano offre un bouquet raffinato con note di frutta rossa (fragolina di bosco) e sentori floreali di violetta. Si aggiungono delicate nuances terziari tra cui pepe nero e tabacco dolce. Al palato è fresco e fragrante, morbido con tannini ben integrati ed un finale equilibrato e succoso.

Sull'etichetta, bellissima come tutte quelle proposte dall'azienda siciliana Donnafugata, l'Etna, il vulcano, è rappresentato da una bella donna dai capelli rossi color della lava. Un'immagine evocativa perfetta per rappresentare questo Dea Vulcano, rosso fragrante, di grande piacevolezza. Nasce da uve Nerello Mascalese a cui si aggiunge una piccola percentuale di Nerello Cappuccio. Dopo la vinificazione, il vino viene fatto affinare per 14 mesi in vasche di cemento e parzialmente in barrique di rovere francese, di secondo e terzo passaggio. Di colore rosso rubino chiaro, Dea Vulcano offre un bouquet raffinato con note di frutta rossa, come la fragolina di bosco, e sentori floreali di violetta. Si aggiungono poi delicati sentori terziari, tra cui pepe nero e tabacco dolce. In bocca è fresco e fragrante. Morbido con tannini ben integrati e un finale equilibrato e succoso. Ottimo con antipasti a base di salumi e formaggi semi stagionati.

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!



© 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