

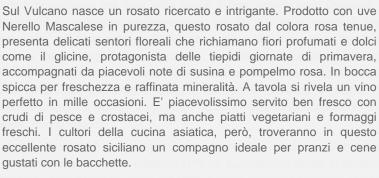
ACQUISTATO IL .....



## "Sul Vulcano" Etna Rosato DOC 2024

## 2024

## Rosato ricercato e intrigante



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 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

**II Vino** 

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Sicilia

**Uve** Nerello Mascalese

Gradazione 12.5% vol
Temp. Servizio 12 gradi
Quando Berlo entro 3 anni
Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Macerazione a freddo in pressa per 6-12 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata.

Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Sensazioni Dal color rosa tenue, Sul Vulcano rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di

susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità.