



ACQUISTATO IL

Metodo Classico Brut Rosé Sicilia DOC 2018

2018

Brut di eleganza sartoriale



Il Donnafugata Brut Rosé 2018 offre un carattere elegante e vibrante. Presenta un colore rosa delicato con bollicine fini e persistenti. Al naso, ci si aspetta un bouquet di frutti rossi freschi come fragole e lamponi, accompagnati da note floreali e sentori di agrumi. Al palato, questo vino mostra un'acidità vivace e frizzante, bilanciata da una sottile cremosità. I sapori dei frutti rossi persistono, completati da delicate sfumature minerali. È un vino ben arrotondato e rinfrescante, con un finale armonioso. Donnafugata è nota per il suo impegno nella produzione di vini di alta qualità e il suo Brut Rosé non fa eccezione. Può essere gustato da solo come aperitivo o abbinato a piatti leggeri come frutti di mare, insalate o formaggi morbidi.

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 diverse 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	Franco-argillosi, calcarei
Esposizione	Nord-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Spumante
Provenienza	Sicilia
Uve	Pinot Nero
Gradazione	11,58% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	La raccolta è avvenuta manualmente in cassette con attenta selezione delle uve. La vendemmia delle uve di Pinot Nero destinate alla produzione del rosé metodo classico si è svolta nella prima decade di agosto. Alla ricezione in cantina, ulteriore selezione delle uve sul tavolo vibrante prima della pressatura soffice. La fermentazione è svolta in acciaio a circa 15- 16°C. Segue la rifermentazione in bottiglia. Dopo il tiraggio il Rosé affina almeno 36 mesi sui lieviti.
Sensazioni	Dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati di ribes e pompelmo rosa, e note speziate di pepe bianco. In bocca presenta una piacevole freschezza e buona struttura, con un seducente ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821