ACQUISTATO IL .....

Metodo Classico Brut Sicilia DOC 2019 2019

Brut dalla spiccata personalità



La Vigna

Terreno Altitudine 470 - 500 m s.l.m. Orografia alto collinare con esposizione a nordest. Suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9), ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot

Densità imp. 4444

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOC

Provenienza Sicilia

Uve Chardonnay e Pinot Nero

Gradazione 11.8% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo oltre 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione 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 Brut affina almeno 36 mesi sui lieviti.

Sensazioni Dal colore giallo paglierino brillante ed un perlage fine e persistente, questo Millesimato 2017 offre un bouquet intenso con

aromi di agrumi (cedro), tè verde e piacevoli nuances di crosta di pane. In bocca è fresco e vibrante, mostrando al contempo una buona struttura e complessità. Un brut armonioso e sapido dalla spiccata personalità.

Solo qualche anno fa, domandando a un esperto che cosa pensasse della qualità degli spumanti siciliani, probabilmente si sarebbe ottenuta una reazione di semplice incredulità. La Sicilia, si pensava, non era terra adatta alla produzione di bollicine. Tanto meno di metodo classico. Eppure, grazie all'impegno di aziende lungimiranti come Donnafugata, oggi anche la regione Sicilia vanta una produzione di spumanti di primissimo piano. In questo caso siamo di fronte a un metodo classico prodotto dagli storici vigneti di Contessa Entellina. Uve di Chardonnay e Pinot Nero, raccolte manualmente e selezionate accuratamente prima in pianta e poi in cantina, su tavolo vibrante, prima della pressatura soffice. Vinificazione semplice dei vini base, dopo l'imbottigliamento il metodo classico di Donnafugata riposa sui lieviti per non meno di 36 mesi, prima della fase di sboccatura e del conseguente dosaggio. Di colore giallo paglierino brillante, questa bollicina presenta un perlage fine e persistente. Il millesimo 2017, in particolare, offre un bouquet intenso, con aromi di agrumi dolci come il cedro, tè verde e crosta di pane. In bocca, invece, è fresco e vibrante, dimostrando di possedere allo stesso tempo una buona struttura e una bella complessità. E' un Brut armonioso e sapido, dalla spiccata personalità.

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!

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821