

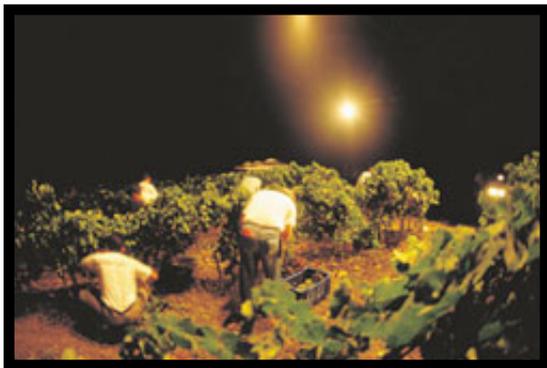
Donnafugata

Donnafugata nasce in Sicilia da una famiglia che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta 150 anni di esperienza nel vino di qualità.

Donnafugata. Letteralmente "donna in fuga". Il riferimento è a Maria Carolina, la consorte di Ferdinando IV di Borbone, che all'inizio dell'ottocento arrivò nel cuore del Belice in fuga da Napoli, dove stavano arrivando le truppe napoleoniche guidate da Gioacchino Murat. A definire così i possedimenti di campagna del Principe di Salina fu Giuseppe Tomasi di Lampedusa, in particolare riferendosi al Palazzo di Santa Margherita, dove soggiornarono a lungo i coniugi in esilio, come lo stesso autore riferisce nei suoi racconti datati 1961. L'azienda nasce da una famiglia di lunga tradizione legata al vino di qualità. Un secolo e mezzo con i piedi in vigna finché arrivano Giacomo Rallo e sua moglie Gabriella Anca che, partendo dalle cantine di Marsala -costruite nel 185- e dai possedimenti di Contessa Entellina (sud-ovest dell'isola) danno vita al progetto Donnafugata, con l'idea che per crescere e migliorare è necessaria la continua disposizione al cambiamento. Non che la cosa significhi che i piedi della famiglia Rallo siano usciti dai vigneti. _____



Ad esempio attraverso una responsabilità sociale che possiamo rilevare nell'installazione di impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica (nel 2002 a Contessa Entellina nel 2007 a Marsala), nella costruzione della cantina di Khamma a Pantelleria, che è un esempio di architettura sostenibile, con 1000 m² di superficie rivestita in pietra lavica tagliata a mano, 6 km di muretti a secco recuperati e 1000 m² di macchia mediterranea ripristinati. Il lavoro è stato affidato a un architetto, Gabriella Giunto, che da anni realizza e restaura i più bei dammusi locali.

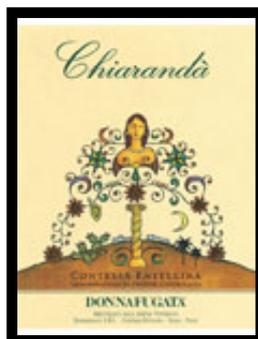


Vendemmia notturna



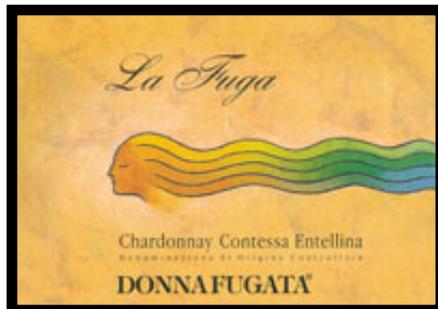
La forte escursione termica ha portato alla scelta di raccogliere i grappoli quando la temperatura è più fresca, alla fine di scongiurare fermentazioni indesiderate e assicurare una materia prima integra. Di giorno si arriva attorno ai 35° C, mentre di notte si scende attorno ai 16. Inoltre, la spremitura si effettua a 10° C, e risparmio energetico per abbassamento della temperatura delle uve è notevole (del 70% circa). Alto valore aggiunto è la minor fatica richiesta ai vendemmiatori. Dopo la sperimentazione del 1998, la pratica ha preso avvio definitivo l'anno successivo.

Le degustazioni



Contessa Entellina bianco Chiarandà 2006

Fitta e immediata veste oro, dai lievi riverberi verdolini. Lo spettro dei profumi è ampio e articolato, con tratti marcati e netti; si succedono calde sensazioni di frutti esotici maturi, ginestra, tè verde, burro di arachidi, toni mielosi e salmastri. Al gusto è pieno, saporito, mai ingombrante, dalla struttura ampia attraversata da venature fresche e sapide a dare pieno brio. Si spegne pigramente, su toni vagamente balsamici. Maturazione tra cemento e barrique. Ottimo l'abbinamento con il baccalà con ceci e rosmarino.



Contessa Entellina Chardonnay La Fuga 2007

Paglierino-dorato raggianti. Profumi di buona spinta, ricordano susina matura, zagara, pesca e un tocco di sale marino, in un quadro schietto, semplice e nitido. Bocca saporita, ricca di spunti fresco-sapidi e con felice chiusura alla mandorla. Accompagna bene un dentice ai funghi.



Contessa Entellina Inzolia Vigna di Gabri 2007

Abito paglierino scintillante, di una certa consistenza. Proposta olfattiva senza gridi, di elegante discrezione; sensazioni di fiori di campo, mandorla fresca, pera kaiser, alga. Al sorso mantiene carattere e premesse, è appagante senza dilagare, misurato con il calibro; di corpo, vispo per sapidità e freschezza, morbido per stoffa e glicerina. Buon finale. 10% in barrique. Da provare con un rombo ai frutti di mare.



Contessa Entellina Rosso Tancredi 2006

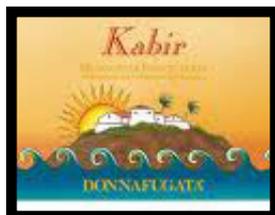
Veste rubino a trama serrata. Bel mix olfattivo, con humus, felce e mallo di noce a scortare frutti di bosco e prugna. L'assaggio svela ottima struttura, con tannini fitti elegantissimi e precisa freschezza; insieme a stabile equilibrio. Lasciato maturare in barrique. Con braciolette di cinghiale.



Contessa Entellina Rosso Mille e una Notte 2005

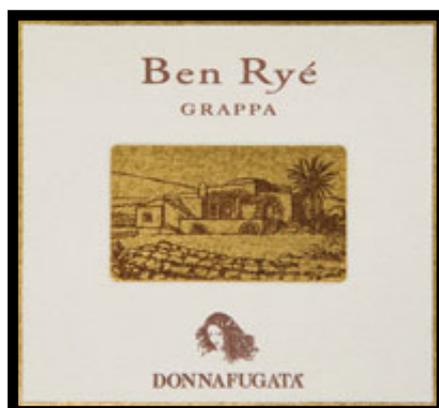
Rubino fitto fitto. Offre con slancio un corredo profumato intenso, ammaliante, in cui si riconoscono frutti scuri in confettura, humus, nocciola, tamarindo, viola, mirto, eucalipto e una sottolineatura di cacao e caffè. Sorprendente

freschezza al palato, sapido e di buon corpo, lascia un lungo ricordo senza gravità. 16 mesi in barrique. Arrosto di maiale alle prugne.



Moscato di Pantelleria Kabir 2007

Oro chiaro compatto e stralucido. Incantevole corredo aromatico, nespola, pesca, agrumi, tiglio, rosa, con sussurri di miele e zafferano. Bocca dolce ed equilibrata, grazie alla decisa freschezza, ha spunti sapidi e chiusura ammandorlata. Benissimo con il classico cannolo.



Grappa di Ben Ryé

Manto oro chiaro. Ventaglio olfattivo dai colori morbidi, si avvicendano datteri, fichi secchi e pasta di mandorle. In bocca è di un equilibrio seducente, l'alcol è perfettamente inserito nell'insieme aromatico, composto, docile, con il giusto carattere. Si accosta bene a praline di cioccolato fondente con graniglia di nocciole.



Grappa di zibibbo

Trasparente come l'acqua, questo distillato, decisamente profumato di frutta secca e disidratata, con richiami agrumati a condire l'insieme. Al gusto è decisamente morbido, con chiari echi di uva passa che tengono a lungo nella buona persistenza. Da provare sulle scorzette d'arancia candite e ricoperte di cioccolato fondente.