

# DRINKS.

## Donnafugata Rosa Dolce & Gabbana Sicilia DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50012423
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Cantine Storiche Donnafugata, Via Sebastiano Lipari, 18. 91025, Marsala - Sicilia, Italien
Marque	Donnafugata
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet floral de fleurs de jasmin et de pétales de rose avec des notes fruitées de groseilles et de bergamote. Bouche: minérale. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Nerello Mascalese & Nocera
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

## Description

La cave Donnafugata a été fondée en 1983 par Giacomo Rallo, qui formait la quatrième génération d'une famille de vignerons passionnés comptant désormais quelque 160 ans d'expérience dans le domaine viticole, et son épouse Gabriella. Les caves historiques de la famille à Marsala ont constitué le cœur de l'aventure vinicole nouvellement construite, qui est maintenant poursuivie par les enfants du fondateur, José et Antonio. Le nom de la cave est basé sur le roman "Le Léopard" de Tomasi di Lampedusa. Il s'agit principalement de l'histoire d'une femme en fuite ("donna in fuga") qui a trouvé refuge en Sicile à l'endroit où se trouve aujourd'hui la cave. L'histoire a même influencé le logo, qui représente une femme dont les cheveux sont emportés par le vent. Gabriella Rallo a inspiré les étiquettes individuelles de la cave, qui rendent hommage à l'art et à la littérature. Sur 410 hectares, la cave cultive un total de 20 cépages dans des conditions climatiques autour de la Sicile qui sont parfaites pour la viticulture. Les raisins sont vinifiés et mûris dans l'un des cinq chais appartenant à la cave. C'est également le cas du Rosa "Dolce & Gabbana" Sicilia DOC 2020, qui est le résultat d'un partenariat avec Dolce & Gabbana et qui est vinifié à partir de raisins Nerello Mascalese et Nocera. Les raisins Nerello Mascalese poussent sur un sol volcanique et donnent au vin une composante florale avec leur minéralité. Le raisin Nocera, en revanche, est une variété très ancienne qui est presque tombée dans l'oubli. Après de nombreuses années d'expérimentation, ils ont été cultivés sur des coteaux latéraux, où ils poussent avec une teneur en sucre parfaite et une acidité élevée. Seuls les meilleurs raisins ont été macérés à froid entre 6 et 12 heures et les deux cépages ont mûri ensemble dans des fûts en acier inoxydable pendant deux mois. Après la mise en bouteille, le vin a été conservé pendant 3 mois supplémentaires.