

BEN...BEVUTI AL SUD

CONTRADA MARCHESA UN ETNA ROSSO CHE È GIÀ UN'ICONA



di *Gianni Paternò*

Donnafugata costituisce una delle più importanti realtà vinicole nazionali, merito di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella che nel 1983 la fondarono con una missione: realizzare grandi vini che rappresentassero la Sicilia al meglio della sua potenzialità. Un'azienda leader non solo per la bontà e la qualità dei vini,

ma anche per la professionalità, tra accoglienza, artisticità delle etichette, comunicazione, sostenibilità in tutte le fasi produttive, valorizzazione della biodiversità.

Tutto questo è vero per le 4 tenute: Contessa con i suoi 285 ettari, Pantelleria 68, Vittoria 36, Etna 21. Da ciascuna provengono vini icona quali Mille e una Notte, Vigna di Gabri, Ben Ryè, Floramundi, infine gli ultimi nati Doc Etna Fragore e Contrada Marchesa.

Degustiamo quest'ultimo nell'unico anno - il 2017 - in commercio. Affina per 14 mesi in barrique usate e minimo 18 mesi in bottiglia, alcol 14°. Nel calice colore rubino scarico tipico; un naso avvolgente di piccoli frutti rossi, delicate note di cannella, pepe nero e sentori di sottobosco, nuance balsamiche e minerali, è franco, intenso, raffinato; in bocca riprende le note nasali, acidità vivace ma non invadente; spicca per l'eleganza e il perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, con una fine tessitura tannica. Acquistatene 2 bottiglie, una la collezionate. Sono solo 6mila. [cod 72074](#)



UN VITIGNO AL MESE

GOLDTRAMINER L'INCROCIO RIGOTTI DALL'AROMATICITÀ INTENSA

di *Piera Genta*

Vitigno a bacca bianca coltivato in Trentino Alto Adige e Veneto. Conosciuto anche come Incrocio Rigotti 84-11 (IR 84-11), il Goldtraminer è ottenuto da un incrocio nel 1947 da Rebo Rigotti, sperimentatore presso la stazione sperimentale di San Michele all'Adige, tra Trebbiano toscano e Traminer.

Dal vitigno Goldtraminer si ottiene un vino dal colore giallo dorato, profumo aromatico, intenso, ampio e fragrante, con netti ricordi di frutta sovramatura e note floreali. In bocca è piacevolmente dolce, rotondo, fresco e di lunga persistenza aromatica. In generale un ottimo vino poco conosciuto al grande pubblico. Ideale per accompagnare i dessert, ma ottimo con formaggi erborinati. [cod 72265](#)

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

TORRE TESTA 2017 DI TENUTE RUBINO UN'ETICHETTA DA SFIORARE CON LE DITA

di *Piera Genta*

Vino icona delle Tenute Rubino, Susumaniello in purezza coltivato nella loro Tenuta di Jaddico a nord di Brindisi, a cui l'azienda ha dedicato un progetto di recupero ricavandone ben 4 etichette. L'annata 2017 è il risultato di una vendemmia con andamento climatico davvero particolare, ma ideale per il vitigno che predilige tempi più lunghi per la sua maturazione.

Torre Testa 2017 si presenta con una nuova veste grafica, frutto di un importante lavoro di restyling tra l'azienda e lo studio Atelier790 di Palermo. «Un'etichetta che esce dagli schemi tradizionali - ci raccontano - una pennellata di colore che richiama quello nero-blua-stro delle bucce e quello delle macchie lasciate sulle mani dei vendemmiatori durante la raccolta». La volontà da parte del produttore di trasmettere

artigianalità si ritrova anche nella carta utilizzata con in evidenza la sua texture in grado di veicolare delle sensazioni tattili che saranno poi enfatizzate dalla degustazione del vino.

Raccolta manuale, appassimento controllato delle uve per 2-3 settimane, 12 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio e altri 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, si caratterizza per note di frutti rossi maturi, in evidenza prugna e ciliegia sotto spirito, che si uniscono a sentori di confettura e cioccolato fondente, accompagnati da note di cannella, pepe nero e noce moscata. Grande persistenza gustativa. [cod 72277](#)

