



ACQUISTATO IL

"Isolano" D&G Etna Bianco DOC 2022

2022



Persistenza e straordinaria mineralità

Dolce&Gabbana e Donnafugata. Due marchi italiani al 100%, per una volta uniti da un grande progetto che si concretizza in questa bottiglia. Stiamo parlando di Isolano, Etna Bianco DOC, da Carricante, in questa occasione unito a una piccola percentuale di altre varietà autoctone siciliane. Uve provenienti dall'area Orientale dell'isola, e per la precisione dal versante Nord dell'Etna. Bianco di gran carattere, questo Isolano matura per 9 mesi in vasca e, dopo l'imbottigliamento, prosegue con un affinamento di oltre 12 mesi in cantina, prima dell'uscita in commercio. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso offre un profumo raffinato con fragranti sentori agrumati di scorza di limone, note fruttate di mela gialla e di erbe mediterranee. Isolano è un vino di grande eleganza che si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica. Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche.

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	Vulcanico
Esposizione	Nord
Allevamento	Alberello Etneo
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante, vitigno autoctono e identitario dell'Etna, e piccole percentuali di altre varietà autoctone
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione è stata svolta in acciaio alla temperatura di 14-16 °C. Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino: al naso presenta un raffinato bouquet con fragranti sentori agrumati di scorza di limone, note fruttate di mela gialla e infine di erbe mediterranee. Isolano è un vino di avvolgente eleganza che al palato si distingue per la persistenza e la straordinaria mineralità vulcanica.

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