



DONNAFUGATA

Donnafugata Brut

VINO SPUMANTE



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Sicilia

Il vino Spumante Metodo Classico Brut di Donnafugata è una bollicina raffinata ed elegante, incentrata su profumi floreali che conquistano il naso sin dai primi istanti. Uno spumante armonioso ed equilibrato, che contestualizza due vitigni internazionali, Chardonnay e Pinot Nero, in un blend da cui emerge la bellezza del terroir siciliano, in un sorso a dir poco appagante, che rischia di far finire la bottiglia troppo in fretta. Un millesimato di ottima fattura, come confermano i buoni punteggi attribuitigli dalle principali guide di settore italiane.

Il Brut Metodo Classico di Donnafugata è uno Spumante che, nel calice, ha un colore giallo paglierino, attraversato da lampi più dorati. Il naso è dominato da sensazioni che presentano diversi aromi floreali, impreziositi da tocchi che riportano ai lieviti e alla crosta di pane. Al palato è di buona struttura, equilibrato, con una beva snella e scorrevole che fa leva su un sorso fresco, connotato da buona sapidità. Un'etichetta che conferma la capacità di Donnafugata nel cimentarsi non solo con i bianchi e i rossi tipici della tradizione enologica siciliana, ma anche con la realizzazione di bollicine eleganti, che rappresentano una delle nuove sfide intraprese dalla cantina.

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero

Tipologia: Spumanti

Regione: Sicilia (Italia)

Gradazione alcolica: 12 %

Vinificazione: Prima fermentazione in acciaio e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Colore: Giallo paglierino con sfumature dorate

Gusto: Elegante, fresco, snello, ricco e armonico, di buona sapidità

Profumo: Intenso e floreale, con note di zagara, mandorle, miele e crosta di pane

Note aggiuntive: Contiene solfiti

