

DONNAFUGATA®

Jedná se o výjimečný rodinný podnik se stopadesátiletou tradicí výroby vína vysoké kvality, věrně reflektující přírodní podmínky Sicílie.

Donna fugata a její vína spojují výsledky nejmodernějších technologických výzkumů, úctu k vinařským tradicím regionu a nový rozvoj technické výroby vína s ohledem na ekologičtější využití přírody. Vinohrady a sklepy se nacházejí v jihozápadní Sicílii na pahorcích Belice v oblasti Contessa Entellina a na ostrově Pantelleria.



Vigna di Gabri má jasně slámově žlutou barvu. Vůně nabízí tóny bílého ovoce a citrusů (cedr a bergamot), v kombinaci s nádechem aromatických bylin (šalvěj). Chuť je svěží s dokonalou aromatickou chutí. Jemná a elegantní bílá se zajímavou osobností a překvapivou dlouhověkostí.

Stárnutí: po dobu 6 měsíců (85% v tancích a 15% na feccino nobile v dubových barelech, poté nejméně 3 měsíce v láhvi před uvedením na trh.



La Fuga Chardonnay víno s jasně slámově žlutou barvou, nabízí voňavou kytici s tóny žlutého jablka a citrusové kůry (citron) spolu s jemnými náznaky bílých květů. V ústech je svěží díky příjemné kyselosti.

Stárnutí: v nádrži, na ušlechtilé pijavici, po dobu pěti měsíců a nejméně tři měsíců v lahvi před uvedením na trh.



Floramundi Cerasuolo s intenzivní rubínovou barvou s brilantními fialovými odlesky. Intenzivní ovocné vůně, mezi nimiž vynikají třešňové a květinové tóny fialky; buket se otevírá jemnými balsamickými nuancemi vavřínu a kořenitými tóny muškátového oříšku. Na patře je podpořeno svěžestí a jemností, díky kterým je šťavnatá a velmi příjemná na pití. Tanin je jemný a dobře integrovaný.

Stárnutí: po malolaktické fermentaci se nechá zrát 9 měsíců na nerezovém tanku a poté v lahvi po dobu nejméně 3 měsíců



Angheli Merlot/Cabernet s intenzivní rubínově červenou barvou ukazuje Angheli voňavý buket červeného ovoce (švestka a černá třešeň) v kombinaci s elegantními tóny mentolu a lékořice. V ústech obaluje jemnými tříslovinami a vynikající perzistencí. Červená s mezinárodní chutí se skvělou rovnováhou mezi strukturou a příjemností.

Stárnutí: Zrání po dobu asi 12 měsíců v druhé pasáži francouzských dubových barrique a nejméně 18 měsíců v lahvi.



Anthilia Sicilia Bianco má slámově žlutou barvu. Vůně nabízí svěží a voňavý buket s tóny bílé dužiny v kombinaci s tóny divokých květin. V ústech najdeme evidentní ovocný tón, osvěžený příjemnou chutí. V závěru má dobrou výdrž.

Stárnutí: v nádrži po dobu dvou měsíců a poté alespoň dva měsíce v láhvi před uvedením na trh.



Bell'Assai s rubínově červenou barvou s fialovými odlesky, Aroma s květinovými nádechy frézie a levandule, následované ovocnými tóny jahod a třešní. Na patře je svěží a voňavé s jemnými tříslovinami a příjemným návratem ovocných tónů.

Stárnutí: 4 měsíce v nádrži a minimálně 5 měsíců v láhvi.