



## Donnafugata Dolce & Gabbana Rosa Rosato Sicilia DOC

**Produtor: DONNAFUGATA**

Dolce&Gabbana e Donnafugata fortalecem sua parceria com o lançamento de Rosa. A D&G fascinada por essa cor inconfundível, desejava a produção de um rosé, e o nome Rosa foi escolhido para enfatizar sua personalidade. Assim como Donnafugata criou um novo blend de uvas da Sicília, a criatividade da D&G assumiu o desafio de contar a história deste prestigiado vinho. Os gráficos inspiram-se no icônico carrinho siciliano, que representa o artesanato, a cultura e a tradição da ilha em todo o mundo.

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Sicília

**Uva:** Nerello Mascalese e Nocera

### Elaboração

**Tipo:** Rosé

**Teor Alcoólico:** 12%

**Amadurecimento:** Sem estágio em carvalho, o vinho estagia em tanques de aço inoxidável entre 3 e 6 meses.

### Por Murilo

**Visual:** rosa claro salmão alaranjado, brilhante

**Gustativo:** Médio corpo, com excelente frescor e ótima acidez, seu final de boca é elegante e longo, destacando-se por morangos e cerejas frescas.

**Olfativo:** Frutas vermelhas frescas, como cereja, groselha, framboesa e morangos, pitanga, romã combinado com notas florais, como rosas, além de toques minerais.

**Harmonização:** Carnes brancas grelhadas, como aves e pescados acompanhados de molhos leves, frutos do mar, crustáceos, além de entradas leves e queijos leves.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 6/8°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

Considerada uma das vinícolas mais importantes da região, a Donnafugata contribuiu para construir a nova imagem dos vinhos sicilianos. Mantendo o foco em qualidade, a Família Rallo responde por vinhos de notável qualidade, que se destacam entre as críticas especializadas. É o caso do Passito di Pantelleria "Ben Ryé", eleito o melhor vinho de sobremesa tanto pela Wine Enthusiast, quanto pelo guia Gambero Rosso, o mais importante da Itália.