



## DONNAFUGATA

Доннафугата

Династия Ралло была известна как один из лучших производителей вин Сицилии в течение 150-ти лет, когда Джакомо Ралло и его жена Габриэла создали на основе семейных традиций компанию более современного формата – Donnafugata. Она стала одним из символов и флагманов винодельческой революции на Сицилии.

Большая часть виноградников хозяйства расположена на юго-востоке Сицилии, в зоне Контецца-Энтелина. На острове Пантеллерия Donnafugata принадлежит около 20-ти га, с которых создаются их знаменитые десертные вина. В хозяйстве отдают предпочтение местным сортам винограда (ансоника, катарратто, неро д'авола).

Визитной карточкой дома Donnafugata можно назвать красное вино в восточном пряном стиле «Mille e Una Notte» («Тысяча и одна ночь»), стабильно получающее высшие оценки критиков, и Passito di Pantelleria «Ben Rye» – одно из немногих пантеллерийских вин, увенчанных множеством международных наград.

И нельзя не отметить общее настроение вечного праздника, царящего в этой сицилийской семье. Даже простой сбор урожая они превращают в яркое событие, устраивая на виноградниках ночной музыкальный фестиваль, «зажигаящий» весь остров. Дочь Джакомо Рало – Жозе, ко всему прочему, еще и великолепная джазовая певица.

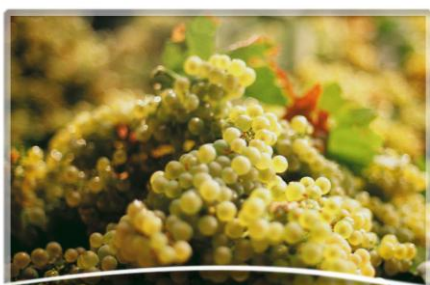
### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Белые вина:

Anthilia Sicilia IGT  
 Chiaranda Contessa Entellina DOC  
 La Fuga Chardonnay Contessa Entellina DOC  
 Kabir Moscato di Pantelleria DOC  
 Ben Rye Passito di Pantelleria DOC

#### Красные вина:

Sedara Sicilia IGT  
 Sherazade Sicilia IGT  
 Angheli Sicilia IGT  
 Tancredi Contessa Entellina DOC  
 Mille e Una Notte Contessa Entellina DOC



**ANTHILIA IGT**

## Антилия IGT

На этикетке изображено лицо женщины, мистическое и ускользающее подобно мифической Елимиийской цивилизации.

Антилия — имя древнеримского города Энтелла (Entella).

Это первое вино, созданное Доннафугатой, которое очень популярное и по сей день.

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Sicilia Bianco IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 50% ансоника, 50% катаратто.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается в бутылке не менее 3-х месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** бледно-соломенный цвет с зелеными искорками. Сладковатый, элегантный аромат персиков и слив. Вкус сухой, мягкий, с живой кислотностью и легким послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** рекомендуется подавать к слабокопченой рыбе, ракообразным, анчоусам и первым блюдам. Прекрасно сочетается с салатами из тунца и фаршированными мидиями.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	13,5	3,7

**CHIARANDA CONTESSA ENTELLINA DOC**

## Кьяранда Контецца Энтеллина DOC

Вместе с этим вином Доннафугата присоединилась к движению «Wine for Life» ([www.santegidio.org](http://www.santegidio.org)).

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Contessa Entellina Bianco DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 50% шардоне, 50% ансоника.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается на осадке в течение 6-ти месяцев: 70% выдерживается в барриках, 30% — в емкостях из нержавеющей стали. После бутелирования вино выдерживается еще 6 месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** элегантное вино с индивидуальностью. Ароматы спелых фруктов, где доминируют яблоко, персик и ваниль, с нотками арахисового масла. Округлый вкус с впечатляющей структурой и прекрасным балансом.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично сочетается с копченой рыбой, пастой, блюдами из белого мяса под соусами, сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 11–13°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	13,9	2,1

**LA FUGA CHARDONNAY CONTESSA ENTELLINA DOC**

## Ла Фуга Шардоне Контецца Энтеллина DOC

Однажды Габриэлла размышляла о том, как «убежать» от обыденности и начать жизнь, где можно быть ближе к земле, научиться чувствовать ее. И тогда, Габриэлла придумала этикетку вину La Fuga, которая символизирует не только движение, но и делает акцент на таких простых, но важных вещах, как солнечный свет и земля.

Это вино появилось на свет вместе с Contessa Entellina DOC в 1994 году.

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Contessa Entellina DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 100% шардоне.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается несколько месяцев в стальных емкостях и затем 3 месяца в бутылках перед реализацией.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино демонстрирует заметную глубину во вкусе и аромате. Букет изобилует нотками фруктов: ананаса, яблока и банана, которые сопровождает изящный минеральный тон. Полнотелое, сбалансированное, роскошное вино.

**ГАСТРОНОМИЯ:** вино великолепно подходит к несложным блюдам — ракообразным, легким закускам и блюдам из тунца.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	13,2	3,0



## KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA DOC

### Кабир Москато ди Пантеллерия DOC

Название вина происходит от арабского слова «великий». Это вино задумано быть отражением грандиозного Ben Ryé и поэтому чрезвычайно деликатный мускат постоянно очаровывает и удивляет. Первый винтаж: 1990.

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Moscato di Pantelleria DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 100% александрийский мускат (дзибиббо).

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** подвяленный виноград проходит мягкий отжим и ферментацию в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка в бутылке — 2 месяца.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотистый цвет с персиковыми оттенками. Сбалансированный аромат с нотками дыни, цукатов, роз и меда. Умеренно сладкий, свежий и сбалансированный вкус.

**ГАСТРОНОМИЯ:** прекрасно подходит к пикантным сырам, бисквитам, печеным десертам с цукатами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	11,7	109,0 (сл)
2007	0,75	11,7	109,0 (сл)



## BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA DOC

### Бен Рие Пассито ди Пантеллерия DOC

Название вина переводится с арабского как «Сын Ветра», потому что только ветер постоянно гуляет на виноградниках Пантеллерии, лаская своим дуновением созревающие виноградные грозди. Виноград рождается наполненный яркими ароматами, а у нас есть возможность попробовать солнце и ветер на вкус. Первый винтаж: 1989.

**АПШЕЛЛАСЬОН:** Passito di Pantelleria DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 100% александрийский мускат (дзибиббо).

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино производится из тщательно отобранного спелого винограда, который подвяливается на лозе. Выдержка в бутылках не менее 4-х месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино живого золотистого цвета с янтарным оттенком. Аромат очень интенсивный и насыщенный, с нотками абрикоса, сушеных фиников и лепестков розы. Во вкусе прекрасно сбалансированы кислотность и сладость, округлое, мягкое и богатое послевкусие.

**ГАСТРОНОМИЯ:** великолепно подходит к несладким десертам (бисквитное печенье, фруктовый мусс), пикантным сырам, а также хорошо само по себе.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,375	14,2	179,0 (сл)
2007	0,375	14,5	179,0 (сл)
2006	0,75	14,1	179,0 (сл)
2007	0,75	14,2	179,0 (сл)



## SEDARA IGT

### Седара IGT

*Это вино, носящее фамилию Анжелики, которую сыграла в фильме Лукино Висконти «Леопард» очаровательная Клаудия Кардинале, поражает своей мощностью и элегантностью. На этикетке изображен погреб в Contessa Entellina, вокруг которого, уходя глубоко в землю корнями, растут виноградные лозы.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Nero d'Avola di Sicilia IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 100% nero d'Avola.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** небольшая часть вина выдерживается в дубовых бочках. После бутелирования вино выдерживается еще 3 месяца.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино рубиново-красного цвета. Аромат интенсивный с нотками табака, специй и минеральными оттенками. Вкус, сбалансированный с фруктовыми нотками, с доминированием тонов черники и вишни. Длительное послевкусие.

**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам с мясными соусами, пасте и красному мясу. Подходит к блюдам из тунца.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	14,0	3,0



## SHERAZADE SICILIA IGT

### Шеразаде Сицилия IGT

*Шахерезада (Sherazade) – очаровательная женщина, главная героиня сказки «Тысяча и одна ночь», обладала таким обворожительным сладким голосом, с прямыми интонациями, благодаря которому каждая сказка, рассказанная ею, стала шедевром на востоке. Яркая средиземноморская этикетка добавляет больше впечатлений во время дегустации. Первый винтаж: 2006.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Sicilia IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 50% nero d'Avola, 50% сира.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается в стальных чанах в течение 2-х месяцев. Выдержка в бутылке минимум 3 месяца.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино рубиново-красного цвета с фиолетовыми отблесками. В аромате переплетаются и раскрываются нотки фруктов, минеральные и бальзамические оттенки, которые дополняют нотки черной смородины, вишни, ежевики и следующие за ними сладкие нюансы кокоса. Полнотелое и благородное вино, обладающее отличной структурой.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично сочетается с разнообразными блюдами из пасты, жареным мясом, холодными мясными закусками и сырами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2007	0,75	13,5	3,4



## ANGHELI SICILIA IGT

### Ангели Сицилия IGT

*«...леди, рыцари, оружие и любовь...» Возможно это Анжелика из произведения Orlando Furioso ускользает на лошади, как показывает этикетка. У Доннафугаты есть много таких «ускользающих женщин», и за каждой из них не только история и трагедия, но и будущее полное нежности и соблазна. Первый винтаж: 1997.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Sicilia IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 50% nero d'Avola, 50% мерло.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается в двухгодичных французских барриках на протяжении года. Выдержка в бутылках около 6-ти месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино обладает экстраординарной индивидуальностью и элегантностью с «разноцветными» нюансами. Букет вина изобилует яркими нотами фруктов с великолепными оттенками вишни, ежевики, лесных ягод, какао, лакрицы и кардамона. Продолжительное и пленительное послевкусие.

**ГАСТРОНОМИЯ:** вино отлично подходит к блюдам из жареного или тушеного мяса, дичи и сыром.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2006	0,75	14,0	2,7



## TANCREDI CONTESSA ENTELLINA DOC

Танкреди Контецца Энтеллина DOC

*Если Вы помните Алена Делона, играющего роль Танкреди Фалконери, в знаменитом фильме Висконти по произведению Джузеппе Томази ди Лампедуза «Леопард», вы увидите, что вино отражает тщеславие этого персонажа. На этикетке изображена винодельня в Contessa Entellina, но она располагается в облаках, словно мираж. Первый винтаж: 1990.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Contessa Entellina Rosso DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 70% nero d'авола, 30% каберне совиньон.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается 14 месяцев в барриках из французского дуба и 6 месяцев в бутылке.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** рубиново-красный цвет с гранатовым оттенком. Насыщенный фруктовый аромат с нотками красных терпких ягод, черной смородины. Вино хорошо сбалансированное, округлое, с мягкой кислотностью, обладает долгим послевкусием и гармоничными танинами.

**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к жареному мясу и мясу на гриле, ягненку, выдержанным сырам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	14,0	2,9



## MILLE E UNA NOTTE CONTESSA ENTELLINA DOC

Милле э Уна Нотте Контецца Энтеллина DOC

*Королева Мария Каролина, бежавшая из Неаполя, нашла убежище в городке Санта Маргерита Беличе во дворце, изображенном на этикетке вина. В свое время это была любимая резиденция писателя Томази ди Лампедуза. Габриэлла Ралло поместила образ дворца на этикетку вина «Тысяча и одна ночь» под многообещающим небом, усыпанным звездами. Первый винтаж: 1995.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Contessa Entellina Rosso DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 90% nero d'авола, 10% другие сорта.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается в барриках из преимущественно нового французского дуба 15–18 месяцев. Выдержка в бутылке минимум 12 месяцев.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино глубокого рубинового цвета с металлическим отблеском. Аромат привлекает внимание своей зрелостью и сладостью, в букете бальзамические и цветочные нотки, легкий оттенок табака. Вкус гармоничный, полнотелый, сбалансированный, экстрактивный, с хорошими танинами, с длительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** замечательно подойдет к дичи, ростбифу, выдержанным сырам, мясным блюдам со сложными соусами.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %	Сахар, г/л
2005	0,75	13,9	2,8

