

Château Donnafugata - Vin de Sicile



La petite histoire :

DONNAFUGATA®

Le nom Donnafugata, littéralement «femme en fuite », fait référence à l'histoire de la reine Marie Caroline, épouse de Ferdinand IV de Bourbon qui, au début du XIX^{ème}, fuyant Naples à l'arrivée des troupes napoléoniennes.

Elle s'était réfugiée dans cette région de Sicile où se situent aujourd'hui les vignobles de l'exploitation.

Cet évènement a inspiré le logo de l'entreprise, l'effigie de tête de femme aux cheveux dans le vent, qui trône sur chaque bouteille.

Dans le film « Le Guépard »*, Donnafugata est le nom de la propriété du Prince de Salina où chaque année, il se rend, avec toute sa famille, dans sa résidence d'été.

Cette propriété à la campagne accueille aujourd'hui les vignobles de l'exploitation.

* Film franco-italien réalisé par Luchino Visconti, adapté du roman homonyme de Giuseppe Tomasi di Lampedusa, sorti en 1963.

Donnafugata, naît en Sicile de l'initiative d'une famille, riche d'une expérience de plus de 160 ans dans la production de vin de qualité.

Giacomo Rallo et son épouse, Gabriella, entourés de leur fille, José et Antonio, leur fils, poursuivent un projet d'entreprise qui soigne les détails et met l'homme au service de la nature afin de produire des vins qui traduisent les potentialités du terroir.

© la cave facile.com

1. Sur Sur - vin blanc ♥

Classification

Grillo Sicilia DOP
(Appellation d'Origine Protégée)

Cépages

- Grillo

Servir à 10° C / 2h au frigo

Accords mets & vin

Entrée, plat

- Entrée,
- fruits de mer et poisson rôti.



2. Sherazade - vin rouge ♥♥♥

Classification

Nero d'Avola Sicilia DOP
(Appellation d'Origine Protégée)

Cépages

- Nero d'Avola

Excellent à 14° C / ½ h au frigo

Accords mets & vin

Apéritif, plat et fromage

- Accompagnement les pâtes à la sauce tomate,
- poisson frais grillé,
- diverses sortes de viandes froides,
- des fromages doux et
- pizza



© lacave... facile.com