

Rossi e bianchi da Mille e una notte sotto il sole di Sicilia

Le bottiglie della famiglia Rallo, che guida la casa vitivinicola. Nel ricordo di Tomasi di Lampedusa

Sull'etichetta il cielo è pieno di stelle. Ma c'è tutto il sole della Sicilia nel *Mille e una notte* di Donnafugata, intenso e magnifico rosso fatto per il 90% da uve Nero d'Avola, e altri vitigni autoctoni dell'isola. È una delle etichette di punta della casa vinicola della famiglia Rallo, e dà il meglio di sé con piatti importanti. L'annata 2002 arriva adesso in enoteca (dai 35 ai 40 euro), assieme al *Vigna di Gabri* 2004 (9-10 euro), il bianco che porta il nome della fondatrice della cantina con il

marito Giacomo, e ben esprime la passione e l'entusiasmo dei Rallo: uve Ansonica al 100%, è un vino fragrante e piacevolissimo che accompagna pesci al forno o alla brace, verdure, carni bianche e anche il

baccalà al pomodoro. E siccome i vitigni autoctoni sono il cuore della produzione di questa griffe siciliana, tra le più note sui mercati internazionali, ecco che lo zibibbo entra per la prima volta, accanto al Catarratto e all'Ansonica, nell'uvaggio del *Lighea*: la sirena di un racconto di Giuseppe Tomasi di Lampedusa che regala il nome a un altro delizioso bianco (8 euro), da provare subito con una bella frittura di pesce (www.donnafugata.it).

Anna Di Martino

