

Weingut
Etna

Dea Vulcano 2021

Etna Rosso Doc Sicilia

Der Dea Vulcano 2021 besticht durch ein raffiniertes und duftendes Bouquet mit intensiven Aromen von Johannisbeeren und Kirsche, Kräuternuancen und sanften, würzigen Noten. Er ist frisch im Geschmack mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang. Ein sehr angenehmer Rotwein.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Nerello Mascalese, die Hauptsorte des Ätnas, sowie ein kleiner Anteil Nerello Cappuccio.

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur weist eine leicht saure bis neutrale Reaktion auf und ist gut mit organischen Nährstoffen versorgt. Dieser tiefgründige, mineralstoffreiche Boden ermöglicht eine starke Wurzel ausdehnung. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Die Reben werden sowohl nach der Alberello-Methode als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen. Pflanzdichte mit circa 4.500 Rebstücken/ha mit einem Ertrag von 4.500 bis 6.500 kg/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2021 zeichnete sich durch gleichmäßige klimatische Bedingungen aus. Es gab einen kalten Winter, auf den ein milder Frühling und ein Sommer mit guten Temperaturschwankungen folgte. Die Gesamtniederschlagsmenge lag bei 803 mm und entsprach damit dem Gebietsdurchschnitt* von 801 mm. Der Vegetationszyklus verlief also ausgewogen und brachte gesunde, gut gereifte Trauben hervor. Die produzierte Menge entsprach den Erwartungen des Unternehmens; die roten Trauben erreichten dank der milden Witterung Anfang Oktober eine ausgezeichnete Reife. Die Weine dieses Jahrgangs zeichnen sich durch große Finesse und Mineralität aus. **Für den Ätna/Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; der Durchschnitt in Randazzo wird seit 2007 berechnet.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte des Nerello Mascalese begann Ende September, einige Tage früher als sonst, und wurde am 15. Oktober abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der Trauben dank einer Abbeermaschine der neuesten Generation, die nur die perfekt reifen Trauben ausliest und die grünen und unreifen aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 8-10 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau für circa 12 Monate, in Tanks aus Zement und teilweise in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der hell-rubinrote *Dea Vulcano* bietet ein raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Noten von roten Johannisbeeren und Kirsche, leichten Kräuternuancen (Lorbeer) und würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Zimt. Am Gaumen ist er frisch und duftend, weich mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang. (26/7/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Mehr als 5 Jahre.

KÜNSTLERETIKETTEN

Der Ätna ist eine Vulkan-Göttin, Tochter von Uranus und Gaia, das Ergebnis der Verbindung von Himmel und Erde: Das flammende Haar zwischen den Wolken und die Wurzeln in der Tiefe des Bodens. Seine Komplexität hat schon immer Dichter und Künstler inspiriert, wie auch den Illustrator Stefano Vitale, der in diesem Entwurf den Mythos der Vulkan-Göttin *Dea Vulcano* interpretiert, der früher Wein und Duftkräuter geopfert wurden. Auch heute widmen wir der Göttin einen duftenden Wein mit einem raffinierten floralen Bouquet.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu Vorspeisen (Wurst und mittelgereiftem Käse) und Gerichten der mediterranen Küche auf Basis von Gemüse oder Pilzen; ideal auch zu Fleischgerichten oder Hülsenfrüchten. Ein vielseitiger Wein, der auch zu gegrilltem Fisch und zu vielen Gerichten verschiedener kulinarischer Traditionen der ganzen Welt passt. Bei einer Temperatur von 16-18°C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,43% Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,1 g/l – pH-Wert 3,57.

ERSTER JAHRGANG

2018.