

Weingut
Contessa Entellina

Donnafugata Brut Rosé 2018

Vino Spumante Rosé Sicilia Doc

Ein Rosé Millesimato von bemerkenswerter Feinheit. Ein Metodo Classico, der aus Pinot Noir-Trauben aus hohen Lagen erzeugt wird und perfekt die Philosophie von Donnafugata verkörpert. Mit zart fruchtigen und würzigen Anklängen ist dieser Brut Rosé ein Schaumwein von besonderem Prestige und ein Symbol von Eleganz.



PRODUKTIONSGBIET
Südwest-Sizilien.

TYPOLOGIE
Flaschenvergorener Schaumwein (Brut Rosé).

REBSORTEN
Pinot Noir.

BÖDEN & KLIMA
Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG
Guyot-Erziehung, Pflanzdichte ca. 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG
In Contessa Entellina fielen 2018 nach zwei niederschlagsarmen Jahren 743 mm Niederschlag, was über dem Durchschnitt* (667 mm) für dieses Gebiet liegt. Der Großteil der Niederschläge verteilte sich aufs Frühjahr. Dank des integrierten Weinbaus konnten qualitativ hochwertige und gesunde Trauben gelesen werden. Vom Rebschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte lassen wir uns von ökologisch nachhaltigen Methoden leiten.

**Die Niederschlagsmengen werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet;*

*** Der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

WEINLESE
Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Pinot Noir-Trauben für den Metodo Classico Rosé wurden in den ersten zehn Augusttagen gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG
In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Erste Gärung im Stahl bei einer Temperatur von circa 15- 16 °C, zweite Gärung in der Flasche. Der Wein reift 36 Monate lang auf der Hefe.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Mit seiner altrosa Farbe zeichnet sich der Rosé Millesimato durch ein elegantes und unverwechselbares Bouquet aus. Es dominieren Tertiäraromen von Brotkruste mit zarten fruchtigen Noten von Johannisbeeren und rosa Grapefruit sowie Anklängen von weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er frisch und von guter Struktur. Den fruchtigen Aromen folgt eine würzige Ader mit guter Länge. (16/03/2023)

TRINKEMPFEHLUNG
Großes Reifepotenzial, 15 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN
Eine elegante Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erhellt wird: Wie könnte man da nicht an die Mona Lisa oder Leonardo da Vincis Dame mit Hermelin und die vielen Frauenporträts des 16. Jahrhunderts in Italien denken? Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zum sehr eleganten Originalentwurf, der auf einem Holzbrett angefertigt wurde, haben wir einen rosafarbenen Hintergrund hinzugefügt, der an die Nuancen des Weins erinnert, und einige Goldfolienspuren als Lichtstreifen, die auf die feine Lebendigkeit des Inhalts hinweisen.

FOODPAIRING
Ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Krustentieren und Fischtatar. Wir empfehlen ihn zu dünn aufgeschnittenem, rohem Schinken. Er sollte in Weingläsern mit mittelweitem Kelch ausgeschenkt werden und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Ideal bei einer Temperatur von 6 bis 8 °C.

ANALYSEDATEN
Alkoholgehalt 11,58 % Vol., pH-Wert 3,06, Gesamtsäure 7,0 g/l, Restzucker 6,0 g/l.

ERSTER JAHRGANG
2012.