

Weingut
Etna

Sul Vulcano 2022

Etna Rosato Doc

Dieser Roséwein von Donnafugata fasziniert mit seinem bemerkenswerten Duft, der die typischen Eigenschaften des Ätnas und des Nerello Mascalese zum Ausdruck bringt. Er besticht durch zarte florale Anklänge, die von fruchtigen Noten begleitet werden und zeichnet sich durch Frische und Mineralität aus.



PRODUKTIONSGBIET

Ost-Sizilien, Nordseite des Ätnas, in den Gemeinden Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Nerello Mascalese.

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 Rebstö-cken/ha mit einem Ertrag von 4.500 bis 6.500 kg /ha.

JAHRGANG

Im Jahrgang 2022 fielen am Ätna 764 mm Niederschlag, was leicht unter dem Durchschnitt von 799 mm am Nordhang des Ätnas liegt. Neben dem Schnee, der die Weinberge zwischen Ende Januar und Anfang Februar bedeckte, ist anzumerken, dass sich die Niederschläge auf den Herbst und den Winter konzentrieren, aber auch im Frühjahr auftraten. Im Sommer lagen die Temperaturen leicht über dem Durchschnitt, sanken dann aber in der zweiten Augushälfte dank neuer Niederschläge, die einen sehr positiven Einfluss auf den vegetativen Produktionszyklus und die optimale Reifung der Trauben hatten. Die Menge der geernteten Trauben war gut und entsprach den Qualitätszielen des Unternehmens.

**Für den Ätna/Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. Die Daten zur Niederschlagsmenge werden erhoben; der Durchschnitt in Randazzo wird seit 2007 berechnet.*

WEINLESE

Manuelle Lese mit Selektion der Trauben im Weinberg. Die Lese der Nerello-Mascalese-Trauben für den Rosato erfolgte vom 17. bis 24. September, etwas früher als in den vergangenen Jahren.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Kaltmazeration in der Presse für 6 bis 12 Stunden bei 10° bis 12 °C, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Ausbau im Tank für drei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Zarte hellrosa Farbe. Der *Sul Vulcano* hat delikate Blütenaromen (Glyzine), die von angenehm fruchtigen Noten von Walderdbeeren, Pfirsich und rosa Grapefruit begleitet werden. Er zeichnet sich durch Frische und feine Mineralität aus. (16/03/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Die Mähne einer Vulkan-Göttin ziert das Etikett. Ihre zarten Farben repräsentieren die Nuancen, die an der rauchenden Mündung des höchsten aktiven Vulkans Europas zu finden sind. Eine antike, starke und weibliche Gottheit: Es ist „La Montagna“ (der Berg), wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. *Sul Vulcano* ist eine Liebeserklärung an diesen einzigartigen Ort: Ein reiner und lebendiger Wein mit ausgeprägter Mineralität, der die imposante Energie des Ätnas verkörpert.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu rohen Schalentieren, vegetarischen Gerichten, frischen Käsesorten, zu nicht allzu scharfen Gerichten der asiatischen Küche und hellem Fleisch. In mittelgroßen, relativ hohen Gläsern ausschenken, kurz vor dem Servieren entkorken, ideal bei 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,74 % Vol. – Gesamtsäure 6,5 g/l – pH-Wert 3,21.

ERSTER JAHRGANG

2018.