

## Sul Vulcano 2016

**Kollektion Überraschende Weine:** aus den versteckten Winkeln Siziliens.

*Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität. Sul Vulcano 2016 präsentiert feine aromatische Kräuternoten, Zitrusfrüchte und Feuerstein. Am Gaumen ist er einnehmend, frisch und würzig und wird von bemerkenswerter Mineralität und Persistenz charakterisiert.*



**BEZEICHNUNG:** Etna Bianco DOC

**TRAUBEN:** Carricante – Die Carricante ist eine antike Rebsorte mit hellen Trauben, die an den Hängen des Ätnas angebaut wird.

**PRODUKTIONSGBIET:** Ostsizilien, Nordseite des Ätnas

**BÖDEN:** Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; die Zusammensetzung des Lavabodens mit sandiger Struktur bietet eine leicht säuerlich-neutrale Reaktion und ist mit organischen Nährstoffen gut ausgestattet. Der Lavaboden ist tief und mineralstoffreich und ermöglicht eine starke Wurzel ausdehnung.

**WEINBERG:** Anbau nach der Alberello-Methode oder Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit einem Ertrag von 45 bis 65 dz/ha.

**JAHRGANG:** Niederschlagsarmer Herbst und Winter mit der Folge, dass das Jahr 2016 mit nur 519 mm Regen abschloss - deutlich unter dem Durchschnitt\* von 799 mm, der die nördliche Seite des Vulkans zwischen Randazzo und Passopisciaro charakterisiert und wo DonnaFugata seine eigenen Weinberge in 5 verschiedenen Bezirken besitzt. Dieser Wert hatte jedoch keine bedeutsamen Konsequenzen: Die lockeren vulkanischen Böden erlauben dem Wurzelsystem des Weinbergs sehr tief zu gehen und die nötige Feuchtigkeit aufzunehmen. Der Sommer hatte keine übermäßigen Hitzespitzen; einige Niederschläge Ende August haben sicherlich den Rebstöcken Nutzen gebracht und es ermöglicht, dass der mäßige und ausgewogene Produktionszyklus abgeschlossen werden konnte. Dank der milden Temperaturen vieler Tage zwischen September und Oktober war die Reifung der Trauben

langsam und regelmäßig. Ausgezeichnet vom qualitativen Gesichtspunkt, gab der Jahrgang 2016 Weine mit intensiven Aromen, mit einer ausgeprägten Mineralität und Weichheit; Weine von besonderer Finesse und Harmonie. (\* LANDWIRTSCHAFTSJAHR: Für den Ätna / Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. NIEDERSCHLAG: Sie werden von SIAS, dem sizilianischen Agrarmeteorologischen Dienst ermittelt; der Durchschnitt wird seit 2007 in Randazzo berechnet.)

**WEINLESE:** Die Weinlese der Carricante hat am 30. September begonnen und wurde an den ersten Oktobertagen abgeschlossen.

**WEINBEREITUNG:** Gärung in Stahl bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau teilweise in Wannen und teilweise in französischer Eiche (in zwei und drei Jahre alten Barriquefässern) für 10 Monate und dann mindestens 7 Monate in der Flasche, bevor sie vermarktet werden (im April).

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkohol 12,70 % vol. - Gesamtsäure 6,7g/l – pH-Wert 3,26

**DEGUSTATIONSMERKMALE:** Sul Vulcano 2016 präsentiert feine aromatische Kräuternoten, Zitrusfrüchte und Feuerstein. Am Gaumen ist er einnehmend, frisch und würzig und wird von bemerkenswerter Mineralität und Persistenz charakterisiert. Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität.

**LANGLEBIGKEIT:** über 5 Jahre

**ESSEN&WEIN:** Perfekt zu Krustentieren, ersten vegetarischen Gängen und Steinpilzen. Serviertemperatur: 10-12 °C

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** Ungewöhnliche Gebiete zu entdecken. Andere mit originellen Selektionen zu überraschen. Emotionen zum Erzählen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Ein Vulkan-Göttin ragt auf dem Etikett Etna Bianco von DonnaFugata "Sul Vulcano" empor. Ihre intensiven Farben, rot, gelb, die schillernde Schwarz-Töne, sind diejenigen des höchsten aktiven Vulkans in Europa. Eine uralte, mächtige und weibliche Gottheit: "Der Berg", wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. "Sul Vulcano" ist eine Liebeserklärung: ein reiner Wein mit ausgeprägter Mineralität, der die Energie dieses einzigartigen Ortes im Zentrum des Mittelmeers atmen lässt.

**ERSTER JAHRGANG:** 2016.