

Bell'Assai 2016



Kollektion frisch und fruchtig: Weine, die auf autochthonen und modernen Sorten basieren, die umgehend durch ihre Anmut bestechen

Der Bell'Assai ist der Debütwein des Projekts von Donnafugata in Ost Sizilien. Ein reiner Frappato, Vittoria DOC, mit großartiger Frische und mit weichem Tannin. Ein duftender Rotwein, der durch seine umgehende Anmut besticht.

BEZEICHNUNG: Vittoria DOC FRAPPATO Sicilia

TRAUBEN: Frappato

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, im Gebiet von Acate.

GEBIETE: Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandiger Boden, durchsetzt mit einem Substrat aus Kalktuffstein und tendenziell lehmhaltige Böden mittlerer Dichte.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; mit Erträgen von 7 – 8 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 war ein niederschlagsarmer Jahrgang. Die Temperaturen entsprachen den Durchschnittstemperaturen ohne hohe Hitzerekorde und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht waren dank der „thermischen Brisen“ beachtlich. Der geringe Niederschlag und das trockenere Klima haben zu leicht geringeren Erträgen als im Durchschnitt geführt. Es war eine sonnige Weinlese, die die Produktion von sehr gesunden Trauben mit perfekter Aroma- und Phenolreife ermöglicht hat.

WEINLESE: Die für die Herstellung des Bell'Assai bestimmte Frappato wurde in der zweiten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 8-9 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt der Ausbau für 4 Monate in der Wanne und dann für mindestens 3 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,75 % Vol., Säuregehalt insgesamt : 5,2 g/l, pH-Wert: 3,49.

DEGUSTATIONSMERKMALE: Der Bell'Assai zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violettblauen Reflexen und bietet ein duftendes Bouquet mit intensiven blumigen Noten von Veilchen und Rose in Kombination mit den Nuancen von frischem rotem Obst (Erdbeere und Himbeere). Im Geschmack überrascht er durch eine großartige Frische, entspricht perfekt seinem Duft und wird durch ein weiches Tannin betont. Ein duftender Rotwein, der durch seine unmittelbare Anmut besticht.

LANGLEBIGKIET: 3-4 Jahre

ESSEN & WEIN: Es ist angenehm, ein Glas dieses Weins zu genießen; er passt gut zu Wurstwaren und würzigen Fischgerichten wie Fischsuppen oder Fischsoßen. Ausgezeichnet auch zu Thunfisch-Sushi. Er sollte in Weingläsern mittlerer Größe serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 16°C.

WANN IMMER SIE MÖCHTEN: Verleihen Sie Ihrem Tag etwas Farbe. Ein kleiner, alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die gemeinsam mit Freunden zu genießen ist. Ein Moment der Unterhaltung und Leichtigkeit für Sie.

DIALOG MIT DER KUNST: Bell'Assai ist ein junges Mädchen, das der milden sizilianischen Brise die Früchte des Weinbergs und die Düfte des Landlebens schenkt. Sie repräsentiert die Einstellung der unternehmerischen Familien, die das Schöne zu schätzen wissen und die schon immer das Gebiet von Vittoria belebten. Ein Künstleretikett, mit dem Donnafugata die Liebe für das Schöne zelebrieren will.

ERSTER JAHRGANG: 2016.