

Bell'Assai 2018

Kollektion *Impressionen eines Gebiets*: Überraschende Weine im puren Stil

Der Bell'Assai, ein reiner Frappato, Vittoria DOC, von großartiger Frische und weichem Tannin. Intensive Veilchen- und Rosennoten, sowie Aromen von roten Früchten kennzeichnen das Bouquet dieses anmutigen Rotweins.

BEZEICHNUNG: Vittoria DOC FRAPPATO Sicilia

TRAUBEN: Frappato

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, im Gebiet von Acate.

BÖDEN & KLIMA: Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandiger Boden, durchsetzt mit einem Substrat aus Kalktuffstein und 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 der Klimaverlauf des Jahrgangs ist ziemlich regelmäßig gewesen. Die Niederschläge lagen mit 447mm leicht unter dem Durchschnitt (491mm*) und konzentrierten sich vorwiegend auf das Frühjahr und auf einige Tage im Sommer. Die umsichtige Bewirtschaftung hat einen harmonischen vegetativ-produktiven Zyklus begünstigt und hat den richtigen Reifegrad in Bezug auf Zucker, Aroma und Phenole erreicht. Im Unterschied zu dem vorherigen Jahrgang gab es keine vorzeitigen Reifungen. (*von dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens erfasster Niederschlag, Station von Acate, ab 2007.)

WEINLESE: der richtige Zeitpunkt für die Weinlese wurde mit extremer Aufmerksamkeit ausgewählt, deshalb wurden einige Weinberge der Frappato zwischen dem 10. und dem 12. September, andere zwischen dem 17. und 23. September gelesen.

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

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,70% Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,3 g/l, pH-Wert: 3,50.

DEGUSTATIONSMERKMALE (19/04/2019): Der Bell'Assai zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violett-blauen Reflexen und bietet ein duftendes Bouquet mit intensiven blumigen Noten von Veilchen und Rose in Kombination mit den Nuancen von frischem rotem Obst (Himbeere und Erdbeere). 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: Bell'Assai passt gut zu gegrilltem Gemüse, Wurstwaren und würzigen Fischgerichten. 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 15-16°C.

FÜR DEN WUNSCH: die Düfte und Geschmäcker eines unbekanntes Siziliens zu entdecken. Die Besonderheit der Region mit jedem Schluck zu erleben. Andere mit außergewöhnlichen Eindrücken zu überraschen.

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.

