

## Fragore 2017



**Kollektion *Weinikonen*:** Weine von einzigartiger Persönlichkeit

*Der Etna Rosso Cru von Donnafugata ist das hochwertige Ergebnis der Nerello Mascalese des Gebiets Montelaguardia. Er hat ein umfangreiches und tiefes Bouquet und bietet Noten von Waldfrüchten und Gewürzen in Kombination mit mineralischen und balsamischen Nuancen. Am Gaumen spiegelt es die außergewöhnliche Komplexität und Eleganz wider, die durch ausgeprägte Mineralität und wichtige Tannine sowie einen Abgang von bemerkenswerter Länge gekennzeichnet ist.*

**BEZEICHNUNG:** Etna Rosso DOC Contrada Montelaguardia.

**TRAUBEN:** Nerello Mascalese

**PRODUKTIONSGBIET:** Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in dem Gebiet Montelaguardia in Randazzo.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhenlage 730 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. Die Niederschläge in diesem Gebiet nördlich des Vulkans liegen unter dem Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

**WEINBERG:** Spalierziehung mit Kordon-Schnitt und mit einer Anbaudichte von circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar und Alberello-Anbaumethode mit circa 6.900 Weinstöcken pro Hektar; Ertrag von 45 - 50 dz/ha.

**JAHRGANG:** 2017 fielen insgesamt 678 mm Niederschlag, weniger als der Durchschnitt\* (788 mm), die auf der Nordseite des Ätnas registriert wurden. Schnee im Januar den Böden jedoch Wasser zugeführt. Die Böden wurden häufig bearbeitet, um das Volumen zu vergrößern, die Luftmenge im Boden selbst zu erhöhen und somit die Wurzelarbeit der Pflanzen zu begünstigen. Der Grünschnitt – der zwischen Juni und Juli vorgenommen wurde – hat darauf abgezielt, das vegetativ-produktive Gleichgewicht zu erhalten. Der vegetative Zyklus wurde regulär abgeschlossen und hat sehr gesunde Trauben hervorgebracht. Insgesamt ist die Produktion

etwas geringer als der Unternehmensdurchschnitt ausgefallen, hat dafür aber Spitzenqualität hervorgebracht: Die Weine werden von einer extremen Reinheit, Frische und aromatischer Intensität gekennzeichnet. \* der Durchschnitt des Niederschlags wird seit 2007 in Randazzo von SIAS, dem sizilianischen Agrarmeteorologischen Dienst ermittelt; LANDWIRTSCHAFTSJAHR: Für den Ätna / Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober.

**WEINLESE:** Sorgfältige Auslese der Trauben am Weinberg und manuelle Lese in Kisten; Die hohen Sommertemperaturen führten zu einem Fortschritt von etwa 10 Tagen in Bezug auf die traditionelle Reifezeit der Trauben in diesem Gebiet. Insbesondere im Bezirk Montelaguardia wurde der Nerello Mascalese zwischen 30/9 und 8/10 geerntet.

**WEINBEREITUNG:** Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der Beeren durch eine Abbeermaschine der neuesten Generation. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau 14 Monate in französischer Eiche (Barriquefässer, die zum zweiten und dritten Mal benutzt werden) und dann mindestens 12 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkohol 14,28 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,6g/l – pH-Wert 3,52.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (12/05/2020):** Fragore hat eine rubinrote Farbe und ein breites und tiefes Bouquet mit Noten von Waldbeeren (Brombeeren und roten Johannisbeeren), gefolgt von würzigen Noten (süßer Tabak und Muskatnuss), die sich mit balsamischen und mineralischen Nuancen (Feuerstein) verbinden. Am Gaumen bietet er eine außergewöhnliche Komplexität und Eleganz, die durch ausgeprägte Mineralität und wichtige Tannine gekennzeichnet ist. Der Abgang ist bemerkenswert lang.

**LANGLEBIGKEIT:** Über 10 Jahre

**ESSEN&WEIN:** Ideal zu Hülsenfrüchten, Pilzen und schmackhaften Fleischgerichten. Als Hommage an die amerikanische Küche sollte er zu Truthahn oder zu gegrillten Spareribs probiert werden; er passt auch sehr gut zu asiatischen Gerichten wie zu Peking-Ente und geschmortem Schweine- und Rindfleisch. Er sollte mit einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

**FÜR DEN WUNSCH:** eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein besonderes Geschenk zu machen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Donnafugata ist schon immer auf die Zukunft ausgerichtet und gleicht einem Objekt im Universum, das von unsichtbaren Schwerkraften angezogen wird. Der Illustrator Stefano Vitale fängt perfekt diese immerwährende Bewegung in seiner letzten Illustration ein, die von ihm für das Etikett des Fragore geschaffen wurde.

**ERSTER JAHRGANG:** 2016.