

Sul Vulcano 2018



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

Der neue Rosé von DonnaFugata fasziniert mit seinem bemerkenswerten Duft, der die typischen Eigenschaften des Ätna und des Nerello Mascalese zum Ausdruck bringt. Sul Vulcano rosato besticht durch zarte florale Noten, begleitet von fruchtigen Noten von heller Pflaume und rosa Grapefruit. Er zeichnet sich durch Frische und Mineralität aus.

BEZEICHNUNG: Etna Rosato DOC

TRAUBEN: Nerello Mascalese ist eine antike dunkle Rebsorte, die in der prestigeträchtigen Gegend des Ätna heimisch ist.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Passopisciaro.

BÖDEN & KLIMA: 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. Dieses Gebiet nördlich des Vulkans hat eine natürliche "Klimakammer", die durch Niederschläge unter dem Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna gekennzeichnet ist. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

WEINBERG: Anbau nach der Alberello-Methode oder Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen zwischen 4,5 – 6,5 t/ha.

JAHRGANG: Der Jahrgang 2018 war kühler und niederschlagsreicher als die letzten zwei Jahre. Es war ein typischer Jahrgang des Ätnas mit Niederschlägen im Frühjahr und im Sommer, was ziemlich gewöhnlich für die Weinberge ist, die sich auf 700 m über dem Meeresspiegel befinden; insbesondere die Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September haben die Frische

und den Aromagehalt betont. Auf dieser Seite des Vulkans sind die nachfolgenden Wochen trocken gewesen; dieser Klimafaktor hat zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, die gewünschte Reifung und die reguläre Abwicklung der Weinlese begünstigt. Die Weine von 2018 sind besonders duftig und von ausgezeichneter Säurestruktur.

WEINLESE: Um die Frische dieses Rosé hervorzuheben, fand die Lese der Nerello Mascalese früher statt, als die der Trauben, die für die Rotweine bestimmt sind. Manuelle Lese in Kisten mit Selektion der Trauben.

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration in der Presse für 6-12 Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°-12°C, gefolgt von der Gärung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im Tank für drei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,60 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,6 g/l – pH-Wert 3,38

DEGUSTATIONSMERKMALE: in zartem hellrosa präsentiert Sul Vulcano delikate Blütenaromen (Blauregen), begleitet von angenehm fruchtigen Noten von heller Pflaume und rosa Grapefruit. Es zeichnet sich durch Frische und feine Mineralität aus

LEBENSDAUER: 3 Jahre.

ESSEN & WEIN: Perfekt zu rohen Schalentieren, vegetarischen Gerichten, frischen Käsesorten, zu nicht allzu scharfen Gerichten der asiatischen Küche und hellem Fleisch. In mittelgroßen Gläsern servieren, nicht ausgestellt, relativ hoch, zum Zeitpunkt des Servierens entkorken, ausgezeichnet bei 10-12 ° C (50-53 ° F).

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: Die Mähne einer Vulkan-Göttin zierte 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: „Der Berg“ wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung: Ein reiner Wein, duftend und elegant, der die Energie dieses einzigartigen Orts in der Mitte des Mittelmeers zum Ausdruck bringt.

ERSTER JAHRGANG: 2018.