

Sul Vulcano 2020

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

Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität. Sul Vulcano 2020 präsentiert ein raffiniertes mineralisches Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten sowie delikaten tertiären Noten durch lange Reifung. Am Gaumen ist er rund, frisch und würzig, gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Länge.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia.

BEZEICHNUNG: Etna Bianco DOC

TRAUBEN: Carricante und ein geringer Prozentsatz anderer Trauben.

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 Wurzelentwicklung. Dieses Gebiet nördlich des Vulkans ist durch niedrigere Niederschläge als im Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna gekennzeichnet. 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 einem Ertrag von 45 bis 65 dz/ha.

JAHRGANG: Der Jahrgang 2020 war durch regelmäßige Wetterbedingungen gekennzeichnet: ein kalter Winter, ein milder Frühling und Sommer mit guten Temperaturschwankungen. Der Gesamtniederschlag betrug 792 mm, was dem Durchschnitt des Gebiets von 801 mm* entspricht. Der Vegetationszyklus verlief demzufolge ausgewogen und brachte gesunde und gut gereifte

Trauben hervor. (* 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: Sorgfältige Auslese der Trauben am Weinberg und manuelle Lese in Kisten. Die Lese der Carricante fand in der dritten Septemberdekade statt.

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 9 Monate in der Flasche, bevor sie vermarktet werden.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 12,11 % vol. - Gesamtsäure 6,6 g/l – pH-Wert 3,20.

DEGUSTATIONSMERKMALE (01/06/22): von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen; Sul Vulcano Bianco bietet ein raffiniertes Bouquet mit mineralischen Nuancen (Feuerstein), Zitrusaromen (Mandarine) und delikaten tertiären Noten (Honig und Heu) durch langen Ausbau. Am Gaumen ist er rund, frisch und würzig, gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Mineralität und Länge. Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität.

LEBENSDAUER: über 10 Jahre

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

KOLLEKTION IMPRESSIONEN EINES GEBIETS: Überraschende Weine im reinen Stil **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: 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.

