

DONNAFUGATA®

Sul Vulcano 2021

Weingut Ätna: Auf dem höchsten aktiven Vulkans Europas

Dieser Rosé-Wein von Donnafugata fasziniert mit seinem bemerkenswerten Duft, der die typischen Eigenschaften des Ätna und des Nerello Mascalese zum Ausdruck bringt. Sul Vulcano besticht durch zarte florale Noten, begleitet von fruchtigen Noten von Pfirsich und rosa Grapefruit. Er zeichnet sich durch Frische und Mineralität aus.



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

BEZEICHNUNG: Etna Rosato DOC

TRAUBEN: Nerello Mascalese

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 Wurzelausdehnung. 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 Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen zwischen 4,5 – 6,5 t/ha.

JAHRGANG: Auf dem Ätna verzeichnete der Jahrgang 2021 einen Niederschlag von 803 mm, gemäß dem Durchschnitt dieses Gebiets (801 mm). Die Traubenmenge entspricht den Vorjahren; ausgezeichnet ist die Qualität der roten Trauben, die dank des milden Klimas in den ersten zehn Oktobertagen eine hervorragende Reife erreicht haben. Die Weine dieses Jahrgangs zeichnen sich durch große Finesse und Mineralität aus. *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: Manuelle Lese in Kisten mit Selektion der Trauben. Um die Frische des Rosés hervorzuheben, wurde die Nerello Mascalese für diesen Wein 1-2 Wochen früher gelesen als die der Trauben, die für die Rotweine bestimmt sind. Die Lese für Sul Vulcano fand in den verschiedenen Parzellen am 22. September statt und wurde in wenigen Tagen abgeschlossen.

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 12,91 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,5 g/l – pH-Wert 3,20

DEGUSTATIONSMERKMALE (16/03/2022): in zartem hellrosa präsentiert Sul Vulcano delikate Blütenaromen (Blauregen), begleitet von angenehm fruchtigen Noten von Pfirsich 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).

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: 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.