

# DONNAFUGATA®

## Floramundi 2021

**Weingut Vittoria:** In den Barockgedenden zwischen Monti Iblei und dem Meer

*Der Floramundi begeistert mit zarten fruchtigen und florealen Noten. Seine Frische und Geschmeidigkeit machen ihn zu einem ungewöhnlichen Rotwein, der am besten kühl getrunken werden sollte und wunderbar zu Fisch harmoniert. Der Floramundi 2021 ist ein perfekt ausgewogener Cerasuolo di Vittoria.*

**PRODUKTIONSGBIET:** Südost-Sizilien, rund um Acate zwischen den Monti Iblei und dem Meer

**BEZEICHNUNG:** Cerasuolo di Vittoria DOCG

**REBSORTEN:** Nero d'Avola, Frappato

**BÖDEN & KLIMA:** Leicht hügelige Weinberge 120-150 Meter ü.d.M.; tendenziell sandiger Boden, mit Kalktuff durchsetzt. Böden mittlerer Dichte, pH-Wert 7,7, Kalkanteil insgesamt 21%. Das Klima ist warm und gemäßigt und wird im Sommer durch eine **Meeresbrise** sowie durch die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gemildert.

**WEINBERG:** Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.000 bis 8.000 kg/ha.

**JAHRGANG:** In Acate lag die Niederschlagsmenge **2021** unter dem Durchschnitt (282 mm im Vergleich zu den durchschnittlichen 410mm\*). Die geringeren Niederschläge wurden durch gezielte Bewässerung kompensiert, die den regulären Vegetationsverlauf begünstigt hat. Die Frappato- und Nero d'Avola-Trauben konnten mit einer idealen Zucker- und Aromakonzentration sowie optimaler phenolischer Reife geerntet werden, was eine wichtige Voraussetzung für besonders duftige und ausdrucksstarke Weine ist. (\*Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen Dienst in der Station Acate gemessen).



**WEINLESE:** Die Trauben in den jüngeren Weinbergen wurden in den ersten Septembertagen gelesen, doch der Großteil der Frappato- und Nero d'Avola-Trauben kam zwischen dem 21. und dem 26. September in den Keller.

**WEINBEREITUNG:** Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für circa 10 Tage bei 25 bis 28 °C. Nach dem Biologischen Säureabbau folgt der Ausbau für 7 Monate im Stahltank und anschließend mindestens 6 Monate in der Flasche.

**ANALYSEDATEN:** Alkoholgehalt: 13,07 % Vol., Gesamtsäure: 5,1 g/l., pH-Wert: 3,50.

**VERKOSTUNGSNOTIZ (25/11/2022):** Kräftige rubinrote Farbe mit brillanten violetten Reflexen. Der Floramundi 2021 hat intensive fruchtige und florealen Aromen, unter denen Schwarzkirsche und Veilchen hervorstechen. Es folgen zarte balsamischen Nuancen von Lorbeer und Muskatnuss. Am Gaumen wird das Bouquet durch Frische und Geschmeidigkeit unterstützt, die diesen Wein saftig und trinkig machen. Das Tannin ist fein und gut eingebunden. Der Floramundi 2021 ist ein perfekt ausgewogener Cerasuolo di Vittoria.

**FOODPAIRING:** Ideal zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch, zum Beispiel mit gefüllten Ravioli und Schweinefilet. Ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15 bis 16°C: Ein ungewöhnlicher Rotwein, der perfekt auch zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak und Bratfisch harmoniert. Idealerweise sollte er in großen Kelchen ausgeschenkt werden.

**TRINKEMPFEHLUNG:** Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

**KOLLEKTION HERKUNFTSWEINE:** Begeisternde Weine mit klarem Charakter

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

**DIALOG MIT DER KUNST:** Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die mit Blumen und Obst in harmonischen Farbtönen spielt. Es ist ein Dialog zwischen zwei Seelen: Die elegante und raffinierte Seele des Jugendstils, von dem Vittoria zahlreiche Zeugnisse hat, und die faszinierende und beeindruckende Seele der Tradition der sizilianischen Marionetten. Ein Dialog zwischen Nero d'Avola und Frappato. Ein raffiniertes Künstleretikett für eine renommierte Herkunftsbezeichnung: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

**ERSTER JAHRGANG:** 2016.