

Bell'Assai 2020

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

Der Bell'Assai, ein reiner Frappato, Vittoria DOC, von großartiger Frische und weichem Tannin. Intensive Noten von Rosen- und Freesie sowie Aromen von roten Früchten kennzeichnen das Bouquet dieses anmutigen Rotweins.

BEZEICHNUNG: Vittoria DOC FRAPPATO Sicilia

TRAUBEN: Frappato

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, im Gebiet von Acate.

BÖDEN & KLIMA: Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandiger Boden, durchsetzt mit einem Substrat aus Kalktuffstein und Böden mittlerer Dichte.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; mit Erträgen von 7 – 8 t/ha.

JAHRGANG 2020: In Acate wurde der unterdurchschnittliche Niederschlag (281 mm gegenüber dem Durchschnitt von 410 mm) durch Bewässerung ausgeglichen, die den regulären vegetativ-produktiven Zyklus begünstigte. Die Trauben der Frappato und Nero d'Avola haben eine ideale Reifung bezüglich Zucker-, Aroma- und Phenolgehalt erreicht, eine wichtige Voraussetzung für Weine mit besonderem Duft und Anmut. (*Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen Dienst in der Station Acate gemessen).

WEINLESE: der richtige Zeitpunkt für die Weinlese wurde mit extremer Aufmerksamkeit ausgewählt, deshalb wurde der Frappato zwischen dem 7. September und dem 2. Oktober gelesen.



WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahltanks mit Mazeration auf den Schalen für circa 8-9 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Ausbau für 4 Monate in Stahltanks und mindestens 6 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,23% Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,7 g/l, pH-Wert: 3,63.

DEGUSTATIONSMERKMALE (4/10/2021): Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert der Bell'Assai 2020 in der Nase intensive fruchtige Noten von Erdbeere und Kirsche, zusammen mit floralen Nuancen von Rose und Freesie. Am Gaumen ist er frisch und weich mit einem angenehmen Nachhall der fruchtigen Noten.

LANGLEBIGKIET: 3-4 Jahre

ESSEN & WEIN: Bell'Assai passt gut zu gegrilltem Gemüse, Wurstwaren und würzigen Fischgerichten. Ausgezeichnet auch zu Thunfisch-Sushi. Er sollte in Weingläsern mittlerer Größe serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15-16°C.

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: Bell'Assai ist ein junges Mädchen, das der milden sizilianischen Brise die Früchte des Weinbergs und die Düfte des Landlebens schenkt. Sie repräsentiert die Einstellung der unternehmerischen Familien, die das Schöne zu schätzen wissen und die schon immer das Gebiet von Vittoria belebten. Ein Künstleretikett, mit dem DonnaFugata die Liebe für das Schöne zelebrieren will.

ERSTER JAHRGANG: 2016.