

Sul Vulcano 2017



Kollektion *Impressionen eines Gebiets*: Überraschende Weine im reinen Stil *Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität. Sul Vulcano 2017 enthüllt feine aromatische Kräuternoten, Zitrusfrüchte und Feuerstein. Am Gaumen ist er einnehmend, frisch und würzig und wird von bemerkenswerter Mineralität und Persistenz charakterisiert.*

BEZEICHNUNG: Etna Bianco DOC

TRAUBEN: Carricante – Die Carricante ist eine antike Rebsorte mit hellen Trauben, die an den Hängen des Ätnas angebaut wird.

PRODUKTIONSGBIET: Ost Sizilien, 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.

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: 2017 fielen insgesamt 678 mm Niederschlag, weniger als der Durchschnitt* (788 mm), die auf der Nordseite des Ätnas registriert wurden. Schnee im Januar den Böden jedoch Wasser zugeführt. Die Böden wurden häufig bearbeitet, um das Volumen zu vergrößern, die Luftmenge im Boden selbst zu erhöhen und somit die Wurzelarbeit der Pflanzen zu begünstigen. Der Grünschnitt – der zwischen Juni und Juli vorgenommen wurde – hat darauf abgezielt, das vegetativ-produktive Gleichgewicht zu erhalten. Der vegetative Zyklus wurde regulär

abgeschlossen und hat sehr gesunde Trauben hervorgebracht. Insgesamt ist die Produktion etwas geringer als der Unternehmensdurchschnitt ausgefallen, hat dafür aber Spitzenqualität hervorgebracht: Die Weine werden von einer extremen Reinheit, Frische und aromatischer Intensität gekennzeichnet. (*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 hohen Temperaturen im Sommer haben dazu geführt, dass die Trauben um circa 10 Tage früher als normalerweise in diesem Gebiet reif waren: Die Weinlese der Carricante hat am 22/9 begonnen und wurde am 25/9 abgeschlossen.

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 7 Monate in der Flasche, bevor sie vermarktet werden (im April).

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 12,65 % vol. - Gesamtsäure 5,7g/l – pH-Wert 3,25

DEGUSTATIONSMERKMALE (03/06/19): Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; In der Nase präsentiert sich ein raffiniertes Bouquet aus weißen Blüten, kombiniert mit zarten Zitrus- und Kräuteraromen, gefolgt von mineralischen Noten. Am Gaumen ist er umhüllend, frisch und vollmundig, geprägt von einer ausgeprägten Mineralität und Persistenz. Ein Wein, der große Eleganz und Komplexität entfaltet.

LEBENSDAUER: über 5 Jahre

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