

## Donnafugata Brut Millesimato 2013

**Kategorie Mediterrane Eleganz:** Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

*Eine klassische Methode mit erstaunlicher Eleganz, der Brut von Donnafugata besticht durch sein feines und intensives Bouquet mit Noten von Brotkruste und Trockenobst. Im Geschmack ist er harmonisch mit feiner und andauernder Perlung.*



**BENENNUNG:** Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

**TYPOLOGIE:** Brut klassische Methode

**TRAUBEN :** Chardonnay, Pinot Nero

**PRODUKTIONSGBIET :** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

**BODEN :** Höhe 470 - 500 m ü.d.M.; Orographie: hohe Hügellage mit Nordostausrichtung; lehmhaltiger Boden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert von 7,5 bis 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink); Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

**WEINBERG:** Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt; Anbaudichte: 4,444 Weinstöcke pro Hektar (2,5 m x 0,9 m ) und mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha (circa 1,9 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG:** Der Jahrgang 2013 war von einem eher **ausgeglichenen Klimaverlauf** mit einem milden Winter mit einer guten Niederschlagsmenge (767 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 670 mm der letzten 10 Jahre) gekennzeichnet, gefolgt von einem kühlen und windigen Frühjahr.

**WEINLESE:** Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die zur Herstellung des Brut bestimmten Chardonnay und Pinot Nero wurden in

der ersten Augustwoche gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor sie einer sanften Pressung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von circa 15- 16°C. Es folgt das erneute Vergären in der Flasche. Nach der Tirage wird der Wein 36 Monate auf den Hefen ausgebaut.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,30% - pH-Wert 3,10 - Säuregehalt insgesamt 7,1 g/l - Restzucker 7 g/l.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (09/11/2017):** Dieser Millesimato 2013 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein feines und intensives Bouquet. Im Geschmack bietet er Aromen von Brotkruste und Heu, begleitet von Nuancen von Trockenobst und leichten Zitrusfrucht-Nuancen. Im Geschmack ist er frisch und gleichzeitig umfangreich und komplex. Ein harmonischer Brut von besonderer Persönlichkeit mit feiner und andauernder Perlung.

**ESSEN & WEIN:** Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschetta mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6-8°C.

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Wie kann man bei dieser eleganten Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erstrahlt wird, nicht an die Mona Lisa oder die Dame mit Hermelin von Leonardo da Vinci und alle anderen Frauenporträts aus dem italienischen 16. Jahrhundert denken. Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente, zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zu dem sehr eleganten Original auf einer Holztafel wurde nur etwas Blechgold für die Perlung hinzugegeben, die wie Sonnenstrahlen die Lebendigkeit des Inhalts zum Ausdruck bringen.