

Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2017



Kollektion *Weinikonen*: Weine von einzigartiger Persönlichkeit

Der Cru Etna Rosso Doc Contrada Marchesa in einem hellen Rubinrot präsentiert ein elegantes Bouquet mit Noten von kleinen roten Beeren, würzigen Noten und Nuancen von Unterholz. Im Geschmack zeichnet er sich durch das große Gleichgewicht und die feine Tanninstruktur aus, die die Persistenz verlängert. Eine edle Interpretation der Nerello Mascalese aus einer der renommiertesten Gebiete des Ätnas mit einer Produktion von nur 6.500 Flaschen.

BEZEICHNUNG: Etna Rosso Doc Contrada Marchesa.

TRAUBEN: Nerello Mascalese

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in Castiglione di Sicilia im Gebiet Marchesa.

BODEN UND KLIMA: Höhe circa 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur hat einen leicht säuerlich-neutralen pH-Wert und ist mit organischen Nährstoffen gut ausgestattet. Der Lavaboden ist tief, mineralstoffreich und ermöglicht eine beachtliche Ausdehnung des Wurzelapparats. Diese Gegend im Norden des Vulkans wird durch niedrigere Niederschläge als auf den anderen Seiten des Ätnas gekennzeichnet. Die Sommer sind kühl, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Aufgrund der Ausrichtung ist das Gebiet Marchesa sonnig und windig.

WEINBERG: circa 2 ha; Anbau teilweise mit der Alberello-Methode mit über 80 Jahre alten Weinstöcken und teilweise mit Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt. Die durchschnittliche Anbaudichte liegt bei circa 5.000 Weinstöcken pro Hektar; der Produktionsertrag liegt bei circa 5 t/ha.

JAHRGANG: Der Jahrgang 2017 hat **678 mm Niederschlag** verzeichnet, weniger als die durchschnittlich* 788mm auf der Nordseite des Ätnas. Der Schnee im Januar hat an den Boden langsam Wasser abgegeben. Der Grünschnitt – der zwischen Juni und Juli vorgenommen wurde – hat das vegetativ-produktive Gleichgewicht begünstigt und sehr gesunde Trauben hervorgebracht.

Insgesamt lag die Produktion leicht unter dem Unternehmensdurchschnitt mit **einer Qualität, die Spitzenwerte erreicht**: Die Weine bestechen durch eine extreme Reinheit, Frische und aromatische Intensität. **Die durchschnittliche Niederschlagsmenge wurde ab der Weinlese 2007 registriert und in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des darauffolgenden Jahres.*

WEINLESE: Aufmerksame Auslese der Trauben auf dem Weinberg und manuelle Lese mit Ablage in Kisten; die hohen Temperaturen im Sommer haben dazu geführt, dass die Trauben circa 10 Tage vor der traditionellen Reifezeit in diesem Gebiet den richtigen Reifegrad erreicht hatten; in dem Gebiet Marchesa wurde die Nerello Mascalese am 7/10 und 8/10 gelesen.

WEINBEREITUNG: Bei der Ankunft in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann die Auslese der Beeren dank einer Abbeermaschine, die nur die perfekt reifen Trauben auswählt und die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau für 14 Monate in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14,10 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,6g/l. – pH-Wert 3,42.

DEGUSTATIONSMERKMALE (12/05/2020): In einem hellen Rubinrot präsentiert der Etna Rosso Doc Contrada Marchesa ein duftendes Bouquet mit Noten von kleinen roten Beeren, würzigen Noten (Zimt und schwarzer Pfeffer) und Unterholz, gefolgt von balsamischen Nuancen und einer leicht mineralischen Note. Im Geschmack zeichnet er sich durch das große Gleichgewicht aus, das durch eine gute Frische und Struktur gekennzeichnet wird. Die feine Tanninstruktur verlängert die Persistenz und betont die Eleganz dieses Cru.

LANGLEBIGKEIT: Über 10 Jahre

ESSEN&WEIN: Ausgezeichnet zu Risotto, Fleisch und Wild. Er sollte auch zu Hülsenfrüchte- und leicht gewürzten Gemüsesuppen probiert werden. Er sollte in großen Weingläsern bei 18 °C serviert werden.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Einer exklusiven und unvergesslichen Erfahrung. Genießen Sie einzigartige Erfahrungen im Laufe der Zeit. Bereichern Sie Ihre Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen. Machen Sie ein hochwertiges Geschenk.

DIALOG MIT DER KUNST: Die Protagonistin dieses Etiketts, das von dem Illustrator Stefano Vitale entworfen wurde, ist faszinierend und mysteriös. Eine Vulkan-Göttin mit einem aristokratischen Gesicht, geschmückt mit wertvollen Schätzen: Blumen und Früchte, die den Wert dieser so renommierten Gegend widerspiegeln. Das Etikett stellt außerdem das mittelalterliche Dorf Castiglione di Sicilia und seine mit Vulkanasche durchsetzten Weinberge dar.

ERSTER JAHRGANG: 2017.