

# DONNAFUGATA®

## Floramundi 2020



**Weingut Vittoria:** im Gebiet des Barocks, zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer

*Fruchtig, mit sanften balsamischen und würzigen Noten; Frische und Weichheit machen ihn sehr angenehm; kühl serviert ist er ein ungewöhnlicher Rotwein, der auch zu Fisch sehr geschätzt wird. Floramundi 2020 ist der perfekte Ausdruck von harmonischer Balance, die ein Cerasuolo di Vittoria erreichen kann.*

**PRODUKTIONSGBIET:** Südostsizilien, im Gebiet von Acate. zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer

**BEZEICHNUNG:** CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

**TRAUBEN:** Nero d'Avola und Frappato.

**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; 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:** Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; Ertrag zwischen 70-80 dz/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 Lesebeginn wurde mit äußerster Sorgfalt gewählt, so dass in einigen Frappato-Weinbergen zwischen dem 24. und 29.9. und in anderen zwischen dem 14. und 29.9. geerntet wurde. Die Lese der Nero D'Avola fand stattdessen vom 22. bis 1.10. statt.

**WEINBEREITUNG:** Die Gärung erfolgt in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur zwischen 25°- 28° C. Auf die malolaktische Gärung folgt der Ausbau für circa 8 Monate im Tank und für mindestens 7 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,83 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,1 g/l., pH-Wert: 3,52.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (16/03/2022):** von kräftiger rubinroter Farbe mit brillanten violetten Reflexen bietet Floramundi 2020 intensive fruchtige Aromen, unter denen die Noten von Schwarzkirschen und Waldbeeren (Blaubeeren) hervorstechen. Es folgen zarte balsamischen Nuancen von Lorbeer und würzige Noten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen wird das Bouquet durch Frische und Weichheit unterstützt, die diesen Wein saftig und sehr angenehm zu trinken machen. Das Tannin ist fein und gut integriert. Floramundi ist der perfekte Ausdruck von harmonischer Balance, die ein Cerasuolo di Vittoria erreichen kann.

**ESSEN & WEIN:** Ideal zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch, wie z.B. mit Fleisch gefüllten Ravioli und Schweinefilet. Ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15-16°C: Ein ungewöhnlicher Rotwein, der perfekt auch zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak und Bratfisch passt. Er sollte in großen Kelchen serviert werden.

**LANGLEBIGKEIT:** 4- 5 Jahre.

**KOLLEKTION IMPRESSIONEN EINES GEBIETS:** Überraschende Weine im reinen Stil **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:** Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die Blumen- und Obstgaben in samtigen Farbtönen trägt. 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, dem man gerne Gehör schenkt. Ein raffiniertes Künstleretikett für eine renommierte Bezeichnung: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

**ERSTER JAHRGANG:** 2016.