

DONNAFUGATA®

Fragore 2019

Weingut Ätna: Auf dem höchsten aktiven Vulkans Europas



Der Etna Rosso Cru von Donnafugata ist die kostbare Frucht des Nerello Mascalese von Contrada Montelaguardia. Mit einem vielschichtigen und tiefen Bouquet präsentiert dieser Wein Aromen von Waldbeeren sowie würzige und mineralische Noten. Seine Komplexität, Struktur und Beständigkeit machen Fragore zu einer Ikone der vulkanischen Energie.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in dem Gebiet Montelaguardia in Randazzo.

BEZEICHNUNG: Etna Rosso DOC Contrada Montelaguardia.

TRAUBEN: Nerello Mascalese

BÖDEN & KLIMA: Höhenlage 730 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. Die Niederschläge in diesem Gebiet nördlich des Vulkans liegen unter dem Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperatur-schwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt und mit einer Anbaudichte von circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar und Alberello-Anbaumethode mit circa 6.900 Weinstöcken pro Hektar; Ertrag von 45 - 50 dz/ha.

JAHRGANG: 2019 war kühl und verzeichnete eine durchschnittliche Niederschlagsmenge (802 mm), die im Einklang mit dem Durchschnitt* des Territoriums (801 mm) ist; ein typischer Ätna-Jahrgang mit Regenfällen im Frühjahr und Sommer, was ziemlich gewöhnlich für Weinberge auf einer Höhe von über 700 Meter ü.d.M. ist. Insbesondere haben die Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September die Frische und das Aroma betont. Auf dieser Vulkanseite waren die nachfolgenden Wochen trocken; dieser Klimafaktor hat zusammen mit der Entscheidung,

einige Ausdünnungen vorzunehmen, die gewünschte Reifung und den regulären Ablauf der Weinlese begünstigt. Die Rotweine von 2019 sind besonders elegant mit einer sehr feinen Tanninstruktur.

(* 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; im Bezirk Montelaguardia wurde der Nerello Mascalese zwischen dem 14.10. und 19.10. gelesen.

WEINBEREITUNG: Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der Beeren durch eine Abbeermaschine der neuesten Generation. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau 14 Monate in französischer Eiche (Barriquefässer, die zum zweiten und dritten Mal benutzt werden) und dann mindestens 16 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 14,24 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,7 g/l – pH-Wert 3,49.

DEGUSTATIONSMERKMALE (16/03/2022): Von rubinroter Farbe präsentiert Fragore ein breites und tiefes Bouquet mit Noten von Himbeere, roter Johannisbeere und Unterholz, die sich mit würzigen und mineralischen (Feuerstein) Nuancen sowie Tabakaromen vermischen. Seine Komplexität, gute Tanninstruktur und bemerkenswerten Länge, machen diesen Cru der Contrada Montelaguardia zu einem authentischen Ausdruck vulkanischer Energie.

LANGLEBIGKEIT: Über 10 Jahre

ESSEN&WEIN: Ideal zu Hülsenfrüchten, Pilzen und schmackhaften Fleischgerichten. Als Hommage an die amerikanische Küche sollte er zu Truthahn oder zu gegrillten Spareribs probiert werden; er passt auch sehr gut zu asiatischen Gerichten wie zu Peking-Ente und geschmortem Schweine- und Rindfleisch. Er sollte mit einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

KOLLEKTION WEINIKONEN Weine von einzigartiger Persönlichkeit. **FÜR DEN WUNSCH:** eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein ganz besonderes Geschenk zu machen.

DIALOG MIT DER KUNST: Donnafugata ist schon immer auf die Zukunft ausgerichtet und gleicht einem Objekt im Universum, das von unsichtbaren Schwerkraften angezogen wird. Der Illustrator Stefano Vitale fängt perfekt diese immerwährende Bewegung in seiner letzten Illustration ein, die von ihm für das Etikett des Fragore geschaffen wurde.

ERSTER JAHRGANG: 2016.