

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

ROSA 2021

Der Roséwein Rosa besticht durch seinen eleganten Duft und seine Mineralität. Geboren aus der Partnerschaft zwischen Dolce & Gabbana und Donnafugata, ist er der perfekte Botschafter zweier Spitzenunternehmen des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Pflege der Details miteinander verbunden sind.

Kollektion: Dolce&Gabbana und Donnafugata, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Kultur. Für den Wunsch nach Kreativität und Handwerkskunst.

Bezeichnung: Sicilia DOC Rosato.



750 ml

Magnum

Trauben: Rosa ist das Ergebnis eines originellen Verschnitts von zwei roten Rebsorten, die zu den repräsentativsten des sizilianischen Weinbaus gehören, **Nerello Mascalese** und **Nocera**.

Nerello Mascalese, die auf vulkanischen Böden angebaut wird, drückt Mineralität und eine raffinierte florale Komponente aus. Diese Rebsorte eignet sich sehr gut für die Herstellung von Roséweinen. **Nocera** ist eine alte, fast vergessene Sorte mit einer prestigeträchtigen Vergangenheit. Nach jahrelangen Experimenten baute Donnafugata diese Rebsorte in ihren Weinbergen in Hügellage an. Hier erreicht die Nocera eine ideale Zuckerreife mit einem hohen Säuregehalt, die Voraussetzung für einen Wein mit einem faszinierend fruchtigen Bouquet.

Der Jahrgang und die Weinlese 2021: Auf dem Weingut Donnafugata in Contessa Entellina, im Herzen Westsiziliens, war der Jahrgang 2021 vor allem von Regenfällen im Winter geprägt, während der Frühling trocken war. Dank eines sorgfältigen agronomischen Managements fand der vegetative Produktionszyklus regelmäßig statt. Die Nocera-Trauben wurden am 15. September vollkommen gesund und reif geerntet.

In den Weinbergen von Donnafugata am Ätna - zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia auf 700-750 m ü.d.M. - war der klimatische Trend des Jahres regelmäßig. Ausgezeichnete war die Qualität der Nerello Mascalese-Trauben, die zwischen dem 16. September und dem 9. Oktober gelesen wurden.

Weinbereitung und Ausbau: Bei Ankunft in der Kellerei kamen die Trauben auf einen Rütteltisch für die manuelle Auslese. Ausschließlich die perfekt intakten Trauben wurden abgebeert und einer sanften Kelterung unterzogen; die Kaltmazeration der Trauben im Most dauerte 6-12 Stunden gedauert und ermöglichte die beste Extraktion der aromatischen Komponenten sowie der Farbe, die diesen Roséwein kennzeichnet. Nach Abschluss der Gärung bei kontrollierter Temperatur wurde der finale Verschnitt aus Nerello Mascalese und Nocera vorgenommen. Vor der Vermarktung des Weines folgte der Ausbau in Stabl für 2 Monate und in der Flasche für mindestens 3 Monate.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 12,34 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,8 g/l. – pH-Wert 3,20.

Degustationsmerkmale: Er zeigt sich in einem zart glänzendem Rosa mit einem eleganten floralen Bouquet von Jasminblüten und Rosenblättern sowie feinen fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Bergamotte. Er ist sehr angenehm im Duft, in der Mineralität und in der Persistenz.

Essen & Wein: Er eignet sich perfekt als Aperitif, zu rohen Fischgerichten, vegetarischen Gerichten und zu zartem Fleisch. Ausgezeichnet bei 10-12° C.

Dialog mit der Kreativität: Die Produktion eines Roséweins war ein starker Wunsch des Unternehmens Dolce&Gabbana, das von der unverkennbaren Farbe fasziniert war; der Name ROSA wurde ausgewählt, um die einzigartige Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Donnafugata hat einen Verschnitt von zwei sizilianischen Rebsorten hervorgebracht und die Kreativität von Dolce&Gabbana hat die Herausforderung angenommen, sich um die Imagepflege dieses hochwertigen Weins zu kümmern: Die umgebend erkennbare Grafik inspiriert sich an dem ikonischen sizilianischen Karren, der die handwerkliche Verarbeitung, die Kultur und die Tradition der Insel auf der ganzen Welt repräsentiert.

Erster Jahrgang: 2019