

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

ROSA 2019

Dolce&Gabbana und Donnafugata stärken ihre Partnership dank Rosa, dem neuen Roséwein, der durch seinen eleganten Duft und seine Mineralität besticht; er ist der perfekte Botschafter von zwei Exzellenzen des Made in Italy, die durch die bedingungslose Liebe für Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Liebe zu den 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.

Trauben: Der Rosa ist das Ergebnis eines originellen Verschnitts von zwei Rebsorten, die zu den repräsentativsten des sizilianischen Weinbaus gehören:

Die **Nerello Mascalese** und die **Nocera**. **Nerello Mascalese**, der auf vulkanischen Böden in großer Höhe angebaut wird, drückt Mineralität und eine raffinierte florale Komponente aus. Diese Rebsorte eignet sich sehr gut für die Herstellung von Roséweinen, die sich durch ihre blassrosa Farbe aufgrund des geringen Anteils an Anthocyanen in der Schale auszeichnen. **Nocera** ist eine alte, fast vergessene Sorte mit einer prestigeträchtigen Vergangenheit. Nach jahrelangen Experimenten, die ihr hervorragendes Potenzial unter Beweis stellten, baute Donnafugata diese Rebsorte in ihren Weinbergen in Hügellage an. **Nocera** erreicht generell eine ideale Zuckerreife mit einem hohen Säuregehalt. Das Ergebnis ist ein duftender und anhaltender Wein mit einem faszinierend fruchtigen Bouquet.

Der Jahrgang und die Weinlese 2019: Ein besonders kalter Frühling reduzierte die Menge an **Nocera**, die auf dem Gut Donnafugata in Contessa Entellina produziert wurde. Die hervorragende Produktionsqualität wurde durch die sorgfältige Bewirtschaftung des Weinbergs und durch einen Sommer mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht garantiert. Die **Nocera** wurde am 23. und 24. September geerntet. Für die **Nerello Mascalese**, die Donnafugata in ihren Weinbergen an der Nordseite des Ätna zwischen 730 und 750m ü. d. M. zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia kultiviert, war das Jahr 2019 ein typischer Ätna-Jahrgang, der gesunde und harmonisch gereifte Trauben hervorbrachte. Die Lese fand zwischen dem 8. und 10. Oktober statt.

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 in dem Most hat 6-12 Stunden gedauert; diese Phase wurde aufmerksam vorgenommen, um aus den Schalen alle Aromen und die Farbe, die diesen Roséwein kennzeichnet, zu entziehen. Nach der sanften Pressung wurde der Most von dem Trester getrennt und die **Gärung** hat bei kontrollierter Temperatur

begonnen. Nach Abschluss der Gärung wurden die Weine in die historischen Kellereien von Marsala transportiert, wo der Endverschnitt für den Rosa und schließlich der **Ausbau** in Stahl für 2 Monate und in der Flasche für mindestens 3 Monate erfolgt, bevor der Wein in den Handel kommt.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 12,65 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,3 g/l. – pH-Wert 3,24.

Degustationsmerkmale: Er zeigt sich in einem zarten glänzenden Rosa mit einem eleganten Jasmin-Bouquet, mit feinen fruchtigen Noten von Walderdbeere, 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 umgehend 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.