

DONNAFUGATA®

Brut Millesimato 2018



Weinlese 2003 erhoben.

Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist

Ein Metodo Classico von erstaunlicher Eleganz, der durch sein feines und intensives Bouquet nach Zitrusnoten, grünem Tee und angenehmer Brotkruste besticht. Im Gaumen ist der Donnafugata Brut vibrierend mit feiner und anhaltender Perlage.

BEZEICHNUNG: Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

TYPLOGIE: Flaschenvergorener Schaumwein (Brut)

REBSORTEN: Chardonnay, Pinot Noir

PRODUKTIONSGBIET: Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BÖDEN & KLIMA: Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Guyot-Erziehung, Pflanzdichte ca. 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG: Nach zwei regenärmeren Jahren wurden 2018 743 mm Niederschlag gemessen, was über dem Durchschnitt* (661 mm) liegt. Die Niederschläge habe sich vor allem auf das Frühjahr konzentriert mit wenigen Schauern in Sommer. Dank einer akkuraten und nachhaltigen Durchführung der Weinbergsarbeiten und Sorgfalt im Keller konnten gesunde und reife Trauben geerntet werden.

** Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der*

WEINLESE: Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben wurden in den ersten zehn Tagen im August in den höher liegenden Weinbergen (470 m -500 m ü.d.M.) gelesen.

WEINBEREITUNG: In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Erste Gärung im Stahl bei einer Temperatur von circa 15- 16 °C, zweite Gärung in der Flasche. Der Wein reift 36 Monate lang auf der Hefe.

ANALYSEDATEN: Alkoholgehalt 11,80 % Vol., pH-Wert 3,05, Gesamtsäure 7,7 g/l, Restzucker 5,8 g/l.

VERKOSTUNGSNOTIZ (03/11/2022): Von brillanter strohgelber Farbe, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Der Millesimato 2018 hat ein intensives Bouquet mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten (Zedratzitrone) und Minze, grünem Tee und angenehmen Noten nach Brotkruste. Im Mund ist er frisch und lebendig, während er eine gute Struktur und Komplexität zeigt. Ein ausgewogener und feinherber Schaumwein von besonderer Persönlichkeit.

FOODPAIRING: Angenehm als Aperitif, passt er wunderbar zu rohen Meeresfrüchten, vor allem zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschette mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch ausgeschenkt werden, der sich nicht nach oben öffnet; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6 bis 8 °C.

FÜR DEN WUNSCH: Eine besondere Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine mit anderen zu teilen. Einen Moment wahrer Schönheit zu erleben.

KOLLEKTION MEDITERRANE ELEGANZ: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

DIALOG MIT DER KUNST: Eine elegante Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erhellt wird: Wie könnte man da nicht an die Mona Lisa oder Leonardo da Vincis Dame mit Hermelin denken? Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zum sehr eleganten Originalentwurf wurden dem Etikett einige wenige Goldfolienspuren hinzugefügt, die wie Lichtstreifen die feine Lebendigkeit des Inhalts andeuten.

ERSTER JAHRGANG: 2007.