

Weingut
Etna

Fragore 2020

Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia

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

Ost-Sizilien, Nordseite des Ätnas, in der Lage Montelaguardia in Randazzo.

REBSORTEN

Nerello Mascalese.

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur weist eine leicht saure bis neutrale Reaktion auf und ist gut mit organischen Nährstoffen versorgt. Dieser tiefgründige, mineralstoffreiche Boden ermöglicht eine starke Wurzel- ausdehnung. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der Wald, der Montelaguardia umgibt, mildert die klimatischen Widrigkeiten; diese Weinberge genießen daher mildere Temperaturen, die die phenolische Reifung und die Produktion von Trauben mit wichtigen, gut polymerisierten Tanninen begünstigen. Die spezifische chemische und physikalische Zusammensetzung der Böden und das besondere Mikroklima sind die Merkmale von Montelaguardia, die Donnafugata im Weinberg und im Keller interpretiert, um einen Cru mit einzigartiger Persönlichkeit zu schaffen.

WEINBERG

Kordon-System mit Zapfenschnitt mit einer Pflanzdichte von ca. 4.500 Rebstücken/ha und Alberello-Anbaumethode mit circa 6.900 Rebstücken/ha; Ertrag von 4.500 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG

Am Ätna war der Jahrgangverlauf mild, mit 792 mm Niederschlag, was dem Durchschnitt* für das Gebiet (801 mm) entspricht. Es war ein typisches Ätna-Jahr mit Niederschlägen auch im Frühjahr und Sommer, was für Weinberge in über 700 m Höhe durchaus üblich ist. Auf dieser Seite des Vulkans waren die

Septemberwochen trocken; was zusammen mit der Entscheidung, die Trauben auszudünnen, die gewünschte Ausreife und den reibungslosen Ablauf der Lese begünstigte.

**Die durchschnittliche Niederschlagsmenge wurde ab der Weinlese 2007 registriert und in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des darauffolgenden Jahres.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Lese der Nerello Mascalese-Trauben in Montelaguardia fand in den ersten zehn Oktobertagen statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für 10 bis 12 Tage, bei einer Temperatur von 25°C. Reifung zum Teil für 14 Monate in französischen Barriques aus zweiter und dritter Belegung, zum Teil im Stahltank und dann für mindestens 20 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von rubinroter Farbe hat der *Fragore* 2020 ein umfangreiches Bouquet mit Noten von roten Beeren, wie schwarzer Johannisbeere und Brombeere, die sich mit würzigen Aromen (Zimt), Tabak und mineralischen Nuancen (Feuerstein) sowie leichten Nuancen von Unterholz vermischen. Seine Komplexität verdankt er der guten Tanninstruktur und bemerkenswerten Länge. Sie machen diesen Cru der Contrada Montelaguardia zu einem authentischen Ausdruck vulkanischer Energie. (2/8/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Donnafugata war schon immer visionär und gleicht einem Objekt im Universum, das von unsichtbaren Schwerkraften angezogen wird. Der Illustrator Stefano Vitale fängt diese immerwährende Bewegung perfekt in seiner Illustration ein, die von ihm für das Etikett des *Fragore* geschaffen wurde.

FOODPAIRING

Ideal zu Hülsenfrüchten, Pilzen und schmackhaften Fleischgerichten. Harmoniert auch zu Truthahn oder gegrillten Spareribs sowie zu Peking-Ente und geschmortem Schweine- und Rindfleisch. Er sollte bei einer Temperatur von 18°C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13,8% Vol., Gesamtsäure 5,85 g/l, pH-Wert 3,52.

ERSTER JAHRGANG

2016.