

Sul Vulcano 2019

Kollektion *Impressionen eines Gebiets*: Überraschende Weine im reinen Stil

Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität. Sul Vulcano 2019 präsentiert sich mit einem raffinierten Fruchtbouquet (Golden Delicious Apfel) mit zarten Noten von Zitrusfrüchten und mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist er rund, frisch und würzig, gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Mineralität und Länge.



BEZEICHNUNG: Etna Bianco DOC

TRAUBEN: Carricante

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia.

BÖDEN & KLIMA: Höhenlage zwischen 730 und 750 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. Dieses Gebiet nördlich des Vulkans ist durch niedrigere Niederschläge als im Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna gekennzeichnet. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

WEINBERG: Anbau nach der Alberello-Methode oder Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit einem Ertrag von 45 bis 65 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 Vulkansseite 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 Weißweine von 2019 sind besonders duftend und haben eine ausgezeichnete Säurestruktur. (* 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. Die Lese der Carricante hat am 30. September begonnen und wurde am 10. Oktober beendet.

WEINBEREITUNG: Gärung in Stahl bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau teilweise in Wannen und teilweise in französischer Eiche (in zwei und drei Jahre alten Barriquefässern) für 10 Monate und dann mindestens 9 Monate in der Flasche, bevor sie vermarktet werden.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 12,68 % vol. - Gesamtsäure 6,2 g/l – pH-Wert 3,24.

DEGUSTATIONSMERKMALE (20/01/21): von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen; Sul Vulcano Bianco bietet ein raffiniertes Fruchtbouquet (Golden Delicious Apfel) mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten und mediterranen Kräutern, gefolgt von mineralischen Noten. Am Gaumen ist er rund, frisch und würzig, gekennzeichnet durch eine ausgeprägte Mineralität und Länge. Ein Wein von großer Eleganz und Komplexität.

LEBENSDAUER: über 5 Jahre

ESSEN&WEIN: Perfekt zu Krustentieren, ersten vegetarischen Gängen und Steinpilzen. Serviertemperatur: 10-12 °C

FÜR DEN WUNSCH: die Düfte und Geschmäcker eines unbekanntes Siziliens zu entdecken. Die Besonderheit der Region mit jedem Schluck zu erleben. Andere mit außergewöhnlichen Eindrücken zu überraschen.

DIALOG MIT DER KUNST: Ein Vulkan-Göttin ragt auf dem Etikett Etna Bianco von Donnafugata "Sul Vulcano" empor. Ihre intensiven Farben, rot, gelb, die schillernde Schwarz-Töne, sind diejenigen des höchsten aktiven Vulkans in Europa. Eine uralte, mächtige und weibliche Gottheit: "Der Berg", wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. "Sul Vulcano" ist eine Liebeserklärung: ein reiner Wein mit ausgeprägter Mineralität, der die Energie dieses einzigartigen Ortes im Zentrum des Mittelmeers atmen lässt.

ERSTER JAHRGANG: 2016.