

Donnafugata Brut Millesimato 2012

Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

Eine klassische Methode mit erstaunlicher Eleganz, der Brut von Donnafugata besticht durch sein feines und intensives Bouquet mit Noten von Brotkruste und Trockenobst. Im Geschmack ist er harmonisch mit feiner und andauernder Perlung.



BENENNUNG: Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

TPOLOGIE: Brut klassische Methode

TRAUBEN : Chardonnay, Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET : Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BODEN : Höhe 470 - 500 m ü.d.M.; Orographie: hohe Hügellage mit Nordostausrichtung; lehmhaltiger Boden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert von 7,5 bis 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink); Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt; Anbaudichte: 4,444 Weinstöcke pro Hektar (2,5 m x 0,9 m) und Erträge pro Hektar: 85 dz (circa 1,9 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2012: Der 2012 war etwas wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigem Klimaverlauf geprägt war. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (470 mm, vom 1.Oktober 2011 bis zum 30.September 2012, gegen einen Durchschnitt von 660 mm), mit leicht geringeren Erträgen.

WEINLESE: Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die zur Herstellung des Brut bestimmten Chardonnay und Pinot Nero wurden in der ersten Augustwoche gelesen.

WEINBEREITUNG: Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor sie einer sanften Pressung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von circa 15- 16°C. Es folgt das erneute Vergären in der Flasche. Nach der Tirage wird der Roséwein circa 30 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,15% - pH-Wert 3,12 – Säuregehalt insgesamt 8,2 g/l - Restzucker 5 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/03/2016): Dieser Millesimato 2012 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein feines und intensives Bouquet. Im Geschmack bietet er Aromen von Brotkruste und Heu, begleitet von Nuancen von Trockenobst und leichten blumigen Nuancen. Im Geschmack ist er frisch und gleichzeitig umfangreich und komplex. Wir finden Noten von Hefe in Kombination mit würzigen Noten (Vanille). Ein harmonischer Brut mit feiner und andauernder Perlung.

ESSEN & WEIN: Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschette mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6-8°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

DIALOG MIT DER KUNST: Wie kann man bei dieser eleganten Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erstrahlt wird, nicht an die Mona Lisa oder die Dame mit Hermelin von Leonardo da Vinci und alle anderen Frauenporträts aus dem italienischen 16. Jahrhundert denken. Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente, zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zu dem sehr eleganten Original auf einer Holztafel wurde nur etwas Blechgold für die Perlung hinzugegeben, die wie Sonnenstrahlen die Lebendigkeit des Inhalts zum Ausdruck bringen.