

Brut Rosé Millesimato 2012

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



Donnafugata erweitert sein Angebot an Schaumweinen mit einem Millesimato-Rosé mit angenehmer Struktur und Feinheit. Eine klassische Methode, die mit Pinot Nero Trauben aus hoher Hügellage erfolgt und die perfekt die Philosophie von Donnafugata zusammenfasst. Der neue Roséwein ist in der Tat ein vielseitiger Wein. Er ist das Ergebnis eines maßgeschneiderten Produktionsvorgangs mit begrenzter Auflage.

BENENNUNG: Vino Spumate Rosé Sicilia DOC

TYPOLOGIE Brut Rosé klassische Methode

TRAUBEN : 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: Die Weinlese erfolgt per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die Pinot Nero Trauben, die für die Produktion des Roséweins bestimmt sind, 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 12,65% - pH-Wert 3,1 – Säuregehalt insgesamt 7,2 g/l - Restzucker 3 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/03/2016): Dieser Millesimato-Rosé präsentiert sich in einem Altrosa mit leicht orangefarbenen Reflexen und besticht durch ein erhabenes Bouquet, mit beachtlicher Feinheit. Er bietet tertiäre Noten von Brotkruste in Kombination zu delikaten, fruchtigen Noten der Schale von rotem Weinbergpfirsich und Karamell. Im Geschmack ist er rein und voll, mit einer guten Struktur und entspricht perfekt seinem Duft. Der Abgang ist lang und andauernd.

ESSEN & WEIN: Ein Roséwein, der gut zu den Mahlzeiten passt, ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Krustentieren und Fischtatar. Wir empfehlen ihn zu rohem, dünn aufgeschnittenem San-Daniele-Schinken. Er sollte in Weingläsern mit mittelweitem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden. Er sollte direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet 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.