

Brut Rosé 2015

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Rosé ist ein Schaumwein von angenehmer Struktur und Feinheit. Eine Metodo Classico, der mit Pinot Nero Trauben aus hoher Hügellage erfolgt und die perfekt die Philosophie von Donnafugata zusammenfasst.



BEZEICHNUNG: Vino Spumate Rosé Sicilia DOC

TYPOLOGIE Brut Rosé klassische Methode

TRAUBEN : Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET : Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BÖDEN & KLIMA: 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%. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt; Anbaudichte: 4,444 Weinstöcke pro Hektar (2,5 m x 0,9 m) und mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha (circa 1,9 kg pro Weinstock).

JAHRGANG: Bis Ende Juni war der Jahrgang 2015 kühler und regenreicher als der saisonale Durchschnitt. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2014 bis zum 30. September 2015 763 mm Niederschlag registriert, im Vergleich zu den durchschnittlichen 656 mm* dieses Gebietes. Im Juli lagen die Höchsttemperaturen über den Durchschnittswerten desselben Zeitraums, was den Reifeprozess der Trauben begünstigt hat. Die beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Konzentration der Aromastufen in den Trauben

begünstigt. *Niederschlagsdurchschnitt in Contessa Entellina wurde ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst.

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 36 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,02 % - pH-Wert 3,14 – Säuregehalt insgesamt 7,4 g/l - Restzucker 6,4 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (12/02/2020): Mit einer antiken rosa Farbe zeichnet sich dieser Rosé Millesimato durch ein elegantes und unverwechselbares Bouquet aus. Es bestechen tertiäre Noten von Brotkruste mit zarten fruchtigen Noten (Walderdbeeren) und Gewürzen. Am Gaumen ist er frisch und von guter Struktur. Den fruchtigen Sensationen folgt eine würzige Ader mit langer Persistenz.

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.

FÜR DEN WUNSCH: eine raffinierte Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine zu teilen. Einen Moment wahrer Schönheit zu erleben.

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.