

DONNAFUGATA®

Dea Vulcano 2018



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

Der neue Rotwein des Ätnas Dea Vulcano 2018 besticht durch ein raffiniertes und duftendes Bouquet mit intensiven Noten von Walderdbeere und blumigen Noten in Kombination mit sanften, würzigen Nuancen. Er ist frisch im Geschmack mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang. Ein sehr angenehmer Rotwein.

BEZEICHNUNG: Etna Rosso Doc

TRAUBEN: Nerello Mascalese, die Hauptrebsorte und ein kleiner Anteil Nerello Cappuccio.

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

BODEN UND KLIMA: Höhe 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. Diese Gegend im Norden des Vulkans wird durch Niederschläge gekennzeichnet, die unter dem Durchschnitt der anderen Seiten des Ätnas liegen. Die Sommer sind kühl mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Anbau nach der Alberello-Methode oder Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen von 45 bis 65 dz/ha.

JAHRGANG: Auf dem Ätna war der Jahrgang 2018 kühler und niederschlagsreicher als die letzten zwei Jahre; ein für den Ätna typischer Jahrgang mit im Frühjahr und Sommer registrierten Niederschlägen, die ziemlich gewöhnlich für Weinberge sind, die sich auf über 700 m über dem Meeresspiegel befinden; insbesondere haben einige Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September die Frische und das Aroma betont. Auf dieser Seite des Vulkans waren die nachfolgenden Wochen trocken; dieser Klimafaktor zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, haben die gewünschte Reifung und den regulären Verlauf der

Weinlese begünstigt. Die Rotweine zeigen sich sehr elegant und mit einem extrem feinen und gut integrierten Tannin.

WEINLESE: Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die Lese der Nerello Mascalese erfolgte zwischen dem 5/10 und 12/10. Die Nerello Cappuccio wurde am 9/10 gelesen.

WEINBEREITUNG: Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der Trauben dank einer Abbeermaschine der neuesten Generation, die nur die perfekt reifen Trauben ausliest und die grünen und unreifen aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 8-10 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau für 14 Monate, teilweise in Wannen und teilweise in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,02 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,5 g/l – pH-Wert 3,52

DEGUSTATIONSMERKMALE (12/10/2020): Der hell-rubinrote Dea Vulcano bietet ein raffiniertes Bouquet mit Noten von rotem Obst (Walderdbeere) und blumige Veilchennuancen; hinzukommen leichte tertiäre Noten darunter schwarzer Pfeffer und süßer Tabak. Am Gaumen ist er frisch und weich mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang.

LANGLEBIGKEIT: Über 5 Jahre

ESSEN&WEIN: Ausgezeichnet zu Vorspeisen (Wurst und halb-gereiftem Käse) und Gerichten der mediterranen Küche auf Basis von Gemüse oder Pilzen; ideal auch zu Fleischgerichten oder Hülsenfrüchten. Ein vielseitiger Wein, der auch zu gegrilltem Fisch und zu vielen Gerichten verschiedener gastronomischer Traditionen der ganzen Welt passt. Bei einer Temperatur von 16-18°C servieren.

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: Der Ätna ist eine Vulkan-Göttin, Tochter von Uranus und Gaia, das Ergebnis der Verbindung von Himmel und Erde: Das flammende Haar zwischen den Wolken und die Wurzeln in der Tiefe des Bodens. Seine Komplexität hat schon immer Dichter und Künstler inspiriert, wie auch den Illustrator Stefano Vitale, der in diesem Entwurf den Mythos der Vulkan-Göttin Dea Vulcano interpretiert, der früher Wein und Duftkräuter geopfert wurden. Auch heute widmen wir der Göttin einen duftenden Wein mit einem raffinierten Bouquet von Waldfrüchten.

ERSTER JAHRGANG: 2018.