

## Floramundi 2017

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

*Fruchtig, mit sanften blumigen und würzigen Noten; Frische und Weichheit machen ihn sehr angenehm; kühl serviert ist er ein ungewöhnlicher Rotwein, der auch zu Fisch sehr geschätzt wird. Der Floramundi 2017 bringt das harmonische Gleichgewicht zum Ausdruck, das die Cerasuolo di Vittoria erreichen kann.*

**BEZEICHNUNG:** CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

**TRAUBEN:** Nero d'Avola und Frappato.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südostsizilien, im Gebiet von Acate.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandiger Boden, durchsetzt mit einem Substrat aus Kalktuffstein und Böden mittlerer Dichte; pH-Wert 7,7, Kalkanteil insgesamt 21%.

**WEINBERG:** Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; Ertrag zwischen 70-80 dz/ha.

**JAHRGANG:** In Acate (Vittoria) hat der Jahrgang 2017 464 mm Niederschlag verzeichnet, was leicht unter dem Durchschnittswert des Gebiets entspricht (495 mm\*); über dem Durchschnitt lagen hingegen die Temperaturen, insbesondere diejenigen zwischen Juli und August. Dank der Zusatzbewässerungen und einer akkuraten Pflege der Produktionsmenge wurden gesunde und perfekt reife Trauben erhalten. Der Klimaverlauf des Jahrgangs hat zu einer frühzeitigen Reifung von circa 10 Tagen geführt. Insgesamt wurden circa 10% weniger Trauben produziert (\*von dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens erfasster Niederschlag, Station von Acate, ab 2007.)

**WEINLESE:** Die Lese der Nero d'Avola hat am 30/8 begonnen und wurde am 5/9 abgeschlossen, während die Lese der Frappato am 5/9 begonnen und am 7/9 abgeschlossen wurde.



**WEINBEREITUNG:** Die Gärung erfolgt in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur zwischen 25°- 28° C. Auf die malolaktische Gärung folgt der Ausbau für circa 8 Monate im Tank und für mindestens 7 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,25 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,2 g/l., pH-Wert: 3,54.

**DEGUSTATIONSMERKMALE:** Er zeigt sich in einem intensiven Rubinrot mit glänzenden violetten Reflexen; er bietet intensiv fruchtige Noten mit einer deutlichen Dominanz von Amarena und Pflaume; das Bouquet umfasst zarte blumige Nuancen und würzige Eigenschaften von schwarzem Pfeffer. Er besticht durch Frische und Weichheit, was ihn sehr angenehm macht. Das Tannin ist fein und gut integriert. Der Floramundi 2017 bringt das harmonische Gleichgewicht zum Ausdruck, das die Cerasuolo di Vittoria erreichen kann.

**ESSEN & WEIN:** Perfekt im Glas, er passt gut zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch. Er sollte auch zu *Pulled Pork* (Barbecue) und mit Fleisch gefüllten *Dumplings* (chinesische Teigtaschen) probiert werden. Ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15-16°C: Ein ungewöhnlicher Rotwein, der perfekt auch zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak, gebratenem Bernsteinfisch oder Fisch aus dem Ofen passt. Er sollte in großen Kelchen serviert werden.

**LANGLEBIGKEIT:** 4- 5 Jahre.

**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:** Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die Blumen- und Obstgaben in samtigen Farbtönen trägt. Es ist ein Dialog zwischen zwei Seelen: Die elegante und raffinierte Seele des Jugendstils, von dem Vittoria zahlreiche Zeugnisse hat, und die faszinierende und beeindruckende Seele der Tradition der sizilianischen Marionetten. Ein Dialog zwischen Nero d'Avola und Frappato, dem man gerne Gehör schenkt. Ein raffiniertes Künstleretikett für eine renommierte Bezeichnung: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

**ERSTER JAHRGANG:** 2016.