

# DONNAFUGATA®

## Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2018

Kollektion *Weinikonen*: Weine von einzigartiger Persönlichkeit

*Von heller rubinroter Farbe präsentiert der Etna Rosso Doc Contrada Marchesa Cru ein raffiniertes Bouquet mit fruchtigen, blumigen und aromatischen Kräuternoten. Im Mund zeichnet er sich durch seine große Balance und die feine Tanninstruktur aus, die ihn zu einer Ikone vulkanischer Eleganz machen.*



**BEZEICHNUNG:** Etna Rosso Doc Contrada Marchesa.

**TRAUBEN:** Nerello Mascalese

**PRODUKTIONSGBIET:** Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in Castiglione di Sicilia im Gebiet Marchesa.

**BODEN UND KLIMA:** Höhe circa 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur hat einen leichtsauerlich-neutralen pH-Wert und ist mit organischen Nährstoffen gut ausgestattet. Der Lavaboden ist tief, mineralstoffreich und ermöglicht eine beachtliche Ausdehnung des Wurzelapparats. Diese Gegend im Norden des Vulkans wird durch niedrigere Niederschläge als auf den anderen Seiten des Ätnas gekennzeichnet. Die Sommer sind kühl, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Aufgrund der Ausrichtung ist das Gebiet Marchesa sonnig und windig.

**WEINBERG:** circa 2 ha; Anbau teilweise mit der Alberello-Methode mit über 80 Jahre alten Weinstöcken und teilweise mit Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Die durchschnittliche Anbaudichte liegt bei circa 5.000 Weinstöcken pro Hektar; der Produktionsertrag liegt bei circa 5t/ha.

**JAHRGANG:** Auf dem Ätna war der Jahrgang 2018 kühler und niederschlagsreicher (946 mm) als Durchschnitt (801 mm) mit Niederschlägen im Frühjahr und Sommer, 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 sehr feinen und gut integrierten Tannin.

*\*Die durchschnittliche Niederschlagsmenge wurde ab der Weinlese 2007 registriert und in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des darauffolgenden Jahres.*

**WEINLESE:** Aufmerksame Auslese der Trauben auf dem Weinberg und manuelle Lese mit Ablage in Kisten; in dem Gebiet Marchesa wurde die Nerello Mascalese vom 9. bis 11. Oktober gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Bei der Ankunft in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann die Auslese der Beeren dank einer Abbeeremaschine, die nur die perfekt reifen Trauben auswählt und die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau für 14 Monate in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann weitere 18 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,62 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,0 g/l. – pH-Wert 3,50.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (13/01/2021):** Von heller rubinroter Farbe präsentiert Etna Rosso Doc Contrada Marchesa ein duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Himbeere und Pflaume, Blumen (Veilchen und Veilchen), aromatischen Kräutern (Rosmarin und Thymian), die sich mit würzigen Noten von Muskatnuss, Noten von Unterholz und zarte balsamische Nuancen vermischen. Im Mund zeichnet er sich durch die großartige Balance zwischen Frische und Struktur aus. Die feine Tannintextur unterstreicht die Finesse dieses Cru, eine Ikone vulkanischer Eleganz.

**LANGLEBIGKEIT:** Über 10 Jahre

**ESSEN&WEIN:** Ausgezeichnet zu Risotto, Fleisch und Wild. Er sollte auch zu Hülsenfrüchte- und leicht gewürzten Gemüsesuppen probiert werden. Er sollte in großen Weingläsern bei 18 °C serviert werden.

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** Einer exklusiven und unvergesslichen Erfahrung. Genießen Sie einzigartige Erfahrungen im Laufe der Zeit. Bereichern Sie Ihre Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen. Machen Sie ein hochwertiges Geschenk.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Die Protagonistin dieses Etiketts, das von dem Illustrator Stefano Vitale entworfen wurde, ist faszinierend und mysteriös. Eine Vulkan-Göttin mit einem aristokratischen Gesicht, geschmückt mit wertvollen Schätzen: Blumen und Früchte, die den Wert dieser so renommierten Gegend widerspiegeln. Das Etikett stellt außerdem das mittelalterliche Dorf Castiglione di Sicilia und seine mit Vulkanasche durchsetzten Weinberge dar.

**ERSTER JAHRGANG:** 2017.