

Sul Vulcano 2019

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



Dieser Rosé von Donnafugata fasziniert mit seinem bemerkenswerten Duft, der die typischen Eigenschaften des Ätna und des Nerello Mascalese zum Ausdruck bringt. Sul Vulcano rosato besticht durch zarte florale Noten, begleitet von fruchtigen Noten von heller Pflaume und rosa Grapefruit. Er zeichnet sich durch Frische und Mineralität aus.

BEZEICHNUNG: Etna Rosato DOC

TRAUBEN: Nerello Mascalese

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

BÖDEN & KLIMA: Höhenlage 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. Dieses Gebiet nördlich des Vulkans ist durch niedrigere Niederschläge als im Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna gekennzeichnet. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

WEINBERG: Anbau nach der Alberello-Methode oder Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen zwischen 4,5 – 6,5 t/ha.

JAHRGANG: 2019 war ein typischer Jahrgang des Ätnas mit durchschnittlichen Niederschlägen sowohl im Frühjahr als auch im Sommer, was gewöhnlich für Weinberge ist, die über 700 Meter ü.d.M. liegen; insbesondere haben Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September

die Frische und das Aroma betont. Auf dieser Vulkansseite waren die nachfolgenden Wochen trocken; dieser Klimafaktor hat zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, die gewünschte Reifung und den regulären Ablauf der Weinlese begünstigt. Die Weiß- und Roséweine des Jahrgangs 2019 sind besonders duftend und haben eine ausgezeichnete Säurestruktur; die Rotweine sind sehr elegant mit einem feinen und gut integrierten Tannin.

WEINLESE: Manuelle Lese in Kisten mit Selektion der Trauben. Um die Frische des Rosés hervorzuheben, wurde die Nerello Mascalese für diesen Wein früher gelesen, als die der Trauben, die für die Rotweine bestimmt sind. Die Lese für Sul Vulcano fand in den verschiedenen Parzellen vom 5. bis 12. Oktober statt.

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration in der Presse für 6-12 Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°-12°C, gefolgt von der Gärung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im Tank für drei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,80 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,9 g/l – pH-Wert 3,2

DEGUSTATIONSMERKMALE (20/03/2020): in zartem hellrosa präsentiert Sul Vulcano delikate Blütenaromen (Blauregen), begleitet von angenehm fruchtigen Noten von heller Pflaume und rosa Grapefruit. Es zeichnet sich durch Frische und feine Mineralität aus

LEBENSDAUER: 3 Jahre.

ESSEN & WEIN: Perfekt zu rohen Schalentieren, vegetarischen Gerichten, frischen Käsesorten, zu nicht allzu scharfen Gerichten der asiatischen Küche und hellem Fleisch. In mittelgroßen Gläsern servieren, nicht ausgestellt, relativ hoch, zum Zeitpunkt des Servierens entkorken, ausgezeichnet bei 10-12 ° C (50-53 ° F).

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: Die Mähne einer Vulkan-Göttin zierte das Etikett. Ihre zarten Farben repräsentieren die Nuancen, die an der rauchenden Mündung des höchsten aktiven Vulkans Europas zu finden sind. Eine antike, starke und weibliche Gottheit: „Der Berg“ wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung: Ein reiner Wein, duftend und elegant, der die Energie dieses einzigartigen Orts in der Mitte des Mittelmeers zum Ausdruck bringt.

ERSTER JAHRGANG: 2018.