

Anthilia 2016



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der weltweit meist verkaufte Wein von Donnafugata besticht im Jahrgang 2016 durch ein frisches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten und Nuancen der mediterranen Macchia. Ein sehr vielseitiger Wein, der ideal zu ersten und zweiten Gängen der Meeresküche und zu vegetarischen Gerichten passt.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc

TRAUBEN: Catarratto, vorwiegende Sorte; der Verschnitt mit anderen autochthonen und internationalen Rebsorten komplett.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien,

Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 8 – 9 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg

den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINBEREITUNG: Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und dann mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,50 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l – pH-Wert 3,23

DEGUSTATIONSMERKMALE (04/02/2017): Der Anthilia 2016 zeigt sich in einem Strohgelb. Er bietet ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch (Pfirsich und Mispel) in Kombination mit Nuancen der mediterranen Macchia. Im Geschmack besticht er durch eine deutlich fruchtige Note, die durch eine angenehme Würze erfrischt wird. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

ESSEN & WEIN: Perfekt, wenn er zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen sowie zu überbackenen, ersten Gängen kombiniert wird. Ausgezeichnet auch zu Thunfischsalat, Auberginenröllchen und gefüllten Miesmuscheln. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 9–11°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicherLuxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit

DIALOG MIT DER KUNST: Das Etikett zeigt das Gesicht einer Frau, mysteriös und undurchdringbar wie die Kultur der Elymer. Anthilia ist der Name, der zur Zeit der Römer der Stadt Entella auf der Spitze der Rocca gegeben wurde. Heute ist Anthilia der Name eines Weins, der sich mit dem antiken Gebiet identifiziert, in dem er seinen Ursprung hat. Er war der erste Wein, der von Donnafugata konzipiert wurde und auch heute noch von vielen Weinkennern geschätzt wird.

Prio 2016

Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Prio 2016 ist ein sortenreiner, autochthoner Weißwein mit deutlichen Zitrusfruchtnoten. Er ist intensiv und duftend und verleiht bereits beim ersten Schluck viel Freude.



TYPOLOGIE: Sicilia Doc Catarratto

TRAUBEN: Catarratto

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINLESE: Die für die Herstellung des Prio bestimmte Catarratto wurde in der zweiten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und dann drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,38 % Vol – Säuregehalt insgesamt 5,7 g/l – pH-Wert 3,23

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der Prio 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Sein Duft umfasst ein Bouquet, das von deutlichen Zitrusfruchtnoten geprägt ist und mit den Noten von Ananas kombiniert wird. Im Geschmack ist er frisch und entspricht perfekt seinem Duft.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 3-4 Jahren getrunken werden

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu warmen und kalten Meeres-Vorspeisen, zu Krustentieren und zu ersten Gängen auf Gemüsebasis. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit

DIALOG MIT DER KUNST:: Fröhlichkeit und Glück bedeutet „prio“ im sizilianischen Dialekt. Die unerwartete und authentische Fröhlichkeit einer Frau, die am Strand sitzt und den Sonnenuntergang an einem warmen Sommerabend in „Gesellschaft“ eines Schmetterlings, der auf ihrem Gesicht ruht, genießt. Ein intrigantes und sinnliches Etikett, genauso wie der Catarratto von DonnaFugata.

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN

91/100 (Prio 2014) *Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2016 (Maroni)*

89/100 (Prio 2014) *VINOUS (Antonio Galloni)*

ERSTER JAHRGANG: 2014.

SurSur 2016



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der SurSur 2016 ist ein frischer und fruchtiger Grillo mit jugendlichem Charakter und wird von einem Bouquet gekennzeichnet, das von Pfirsich, Holunder- und Rosmarinblüten geprägt wird.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc Grillo

TRAUBEN: Grillo

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete., und im hügeligen Hinterland zwischen Marsala und Salemi (Gebiete von Baiata, Alfaraggio, Pioppo).

BODEN: Höhe zwischen 100 und 200 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung, mit Guyot-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 3.500 - 4.500 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 - 8,5 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet,

was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINLESE: Die Grillo, die für die Produktion des SurSur bestimmt ist, wurde in der zweiten und dritten Septemberwoche gelesen

WEINBEREITUNG: Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für einige Monate in Wannen und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,73 % vol – Säuregehalt insgesamt 5,6 g/l – pH-Wert 3,21

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der SurSur 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet im Duft ein frisches Bouquet mit fruchtigen Noten von weißem Pfirsich in Kombination mit den Nuancen von Holunder- und Rosmarinblüten. Im Geschmack ist er weich; die fruchtigen Noten werden mit einer angenehmen Frische kombiniert.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,73% Vol - Säuregehalt insgesamt 5,2 g/l - pH-Wert 3,20

DEGUSTATIONSMERKMALE: SurSur 2014 bietet ein umfangreiches und faszinierendes Bouquet. Die süße und fruchtige Note (Obst mit hellem Fruchtfleisch und exotisches Obst) wird durch Feldblumennoten angenehm erfrischt. Er ist weich und duftend im Geschmack und entspricht perfekt seinem Duft.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 3-4 Jahren getrunken werden.

ESSEN & WEIN: Er passt ausgezeichnet zu Meeresvorspeisen, zu ersten vegetarischen Gängen und gegrilltem Fisch. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit

DIALOG MIT DER KUNST: Die Grillo-Traube ist eine antike, autochthone Traube Siziliens, aber „Grillo“ (die Grille) ist auch ein nettes, kleines Tier, das Glück bringt. Der Name *sur*, der Grille bedeutet, stammt aus der klassischen arabischen Sprache, die auch auf Sizilien gesprochen wurde. Das Etikett repräsentiert den Frühling mit all seinen Düften und Farben. Es erzählt die Geschichte des Mädchens Gabriella, das barfuß über frisches Gras und Blumen hüpfte und dem Gesang der Grillen folgte, der in ihren Ohren wie tausend „SurSur...“ klingt.

ERSTER JAHRGANG: 2012.

Lighea 2016



Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

Der Lighea 2016 ist ein unvergesslicher aromatischer, mediterraner Weißwein; das Ergebnis des heroischen Weinbaus auf Pantelleria. Er kennzeichnet sich durch sein umfangreiches Bouquet und der gleichzeitig frischen, mineralischen Note.

TYPOLOGIE: Sicilia DOC Zibibbo

TRAUBEN: Zibibbo (Moscato).

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Monastero.

BODEN: Höhe zwischen 20 und 400 m ü.d.M; komplex Orographie, typisch vulkanisch, Anbau vor allem auf Terrassierungen. Sandig Boden, Lavaursprung, leicht säurehaltig bis neutral (pH-Wert 6,5 - 7). Tiefer und fruchtbarer Boden, reich an Phosphor, Kalium und Zink.

WEINBERG: Anbausystem: Die Weinstöcke werden in Mulden gesetzt und nach der Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria angebaut. Diese Erziehungsmethode wurde in die Liste des UNESCO- Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine „kreative und nachhaltige“ landwirtschaftliche Praxis handelt. Zum ersten Mal wird eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles und kulturelles Gut bezeichnet. Schnittsystem: Das Pantelleria-Bäumchen wird niedrig gehalten und besteht aus zwei bis vier Ästen, die sich horizontal ausbreiten. Alle Arbeiten werden per Hand vorgenommen. Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcke pro Hektar, mit Erträgen von 5 - 6 t/ha.

JAHRGANG 2016: 2016 ist niederschlagsarm, aber nicht übermäßig heiß. Um die geringe Niederschlagsmenge des Jahrgangs auszugleichen und den Weinbergen beim Erreichen eines ausgezeichneten vegetativ-produktiven Gleichgewichts zu helfen, wurden in dem Gebiet Khamma mehr als 30% der Trauben ausgedünnt; somit wurden gesunde Trauben mit perfekter Reifung geerntet; eine ideale Voraussetzung, die mit den qualitativen Unternehmenszielen in perfektem Einklang steht.

WEINLESE: Die Weinlese der für die Produktion des Lighea bestimmten Trauben, die aus den Weinbergen in kühleren Gebieten stammen, hat am 27. August begonnen und wurde am 24. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl mit einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

WEINKELLEREI: Gärung: in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau: einige Monate in Wannen und mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,38 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,7 g/l., pH-Wert 3,20.

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der Lighea 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Duft umfasst ein umfangreiches und duftendes Bouquet, in dem die klassischen Noten der Orangenblüte mit den Noten des Tellerpfirsichs und der mediterranen Macchia verbunden werden. Der Geschmack, der durch eine frische mineralische Note belebt wird, entspricht perfekt seinem Duft.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 4-5 Jahren getrunken werden.

ESSEN & WEIN: Er passt sehr gut zu Fettfisch, Überbackener Pasta ohne Tomatensauce und frittiertem Fisch. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 9–11°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung

DIALOG MIT DER KUNST: „Mit wirrem, sonnenblondem Haar und meerwasserfarbenen, weit aufgerissenen Augen“ ... so beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa Lighea, die bezaubernde Meerjungfrau, Hauptfigur in einer seiner Erzählungen, die den Anstoß für einen komplexen und innovativen Wein und ein genauso originelles Etikett gegeben hat. „Es ist nicht leicht gewesen – erzählt Gabriella – dieses Etikett zu drucken und die tausend Nuancen der Originalfarben des Entwurfes beizubehalten“.

ERSTER JAHRGANG: 1990.

La Fuga 2015



Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

Ein Chardonnay mit sizilianischem Charakter, der durch die frische Lebendigkeit besticht. Der Fuga 2015 besticht durch ein duftendes Bouquet, in dem die klassischen exotischen Noten mit Zitrusfrüchtenoten und Nuancen der mediterranen Macchia verbunden werden.

TYPOLOGIE: Contessa Entellina Doc Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7 - 8 t/ha.

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 der letzten 10 Jahre. 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 Aromavorstufen in den Trauben begünstigt.

WEINLESE: Die nächtliche Weinlese des Chardonnay hat am 3. August begonnen und hat dem La Fuga einen frischen und duftenden Ausdruck verliehen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur zwischen 15-16°C. Es folgt der Ausbau in der Wanne auf den Hefen für drei Monate und mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13 % Vol., Säuregehalt insgesamt 6,1 g/l., pH-Wert 3,26

DEGUSTATIONSMERKMALE: (13/05/2016): Der Fuga 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Im Duft wird er durch ein frisches Bouquet mit Noten von exotischem, duftendem Obst (Ananas) und Zitrusfrüchten (Zitronatzitrone) geprägt und wird mit Nuancen der mediterranen Macchia (Thymian) kombiniert. Im Geschmack überrascht er durch eine intensive mineralische Note und einer angenehmen Säurenote

LEBENSDAUER: 4-5 Jahre.

ESSEN & WEIN: Dieser Wein passt perfekt zu allen Gerichten. Er kann problemlos zu Krustentieren, ausgefeilten ersten Gängen und Thunfisch in alle seinen Zubereitungsformen gereicht werden. Er sollte in großen und schlanken Weingläsern serviert und erst kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet bei einer Temperatur von 10-12°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

DIALOG MIT DER KUNST: Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo) hatte sich entschieden, aus ihrem Leben zu „fliehen“ und neu anzufangen: Sie wechselte von den Geisteswissenschaften zum Weinanbau. Gabriella ist immer in Bewegung und voller Tatendrang. Gabriella hat La Fuga erfunden: Ein Wein, der nicht nur Bewegung, sondern auch Unbeschwertheit und sein Produktionsgebiet zum Ausdruck bringt.

Vigna di Gabri 2015

Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen

Der Vigna di Gabri 2015, der auf Wunsch von Gabriella Rallo produzierte Cru, wird durch ein duftendes Bouquet von weißem Pfirsich und Grapefruit in Kombination mit delikaten Noten von Holunder gekennzeichnet. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc Weißwein

TRAUBEN: Vorwiegend Ansonica, im Verschnitt mit Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina, Weinberg mit dem Namen "Vigna di Gabri".

BODEN: Höhe zwischen 200 und 300 m ü.d.M.; hügelige Orographie; vorwiegend lehmhaltiger Boden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spaliererziehung; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar

Ertrag pro Hektar: mit Erträgen von 6 – 7 t/ha ; circa 1,1 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 der letzten 10 Jahre. 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 Aromavorstufen in den Trauben begünstigt.

WEINLESE: Die Chardonnay und die Sauvignon Blanc, die zur Produktion des Vigna di Gabri bestimmt sind, werden in der ersten Augushälfte gelesen, die Viognier Ende des Monats, die Ansonica und die Catarratto in der ersten und zweiten Septemberwoche.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C. Es folgt der Ausbau für 4 Monate (85% in der Wanne und 15% auf edlen Hefen in Barriquefässern aus französischer Eiche, die zum zweiten Mal benutzt werden). Der Vigna di Gabri wird dann 8 Monate in der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN Alkoholgehalt 13,11 % vol., Säuregehalt 5,7 g/l., pH: 3,30.

Beschreibung (18/10/2016): Der Vigna di Gabri 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. Er wird auf fruchtigen Noten geöffnet, wo sich der klassische weiße Pfirsich mit einer Zitrusfrüchtenote von Grapefruit verbindet, und mit blumigen Noten von Holunder und Feldblumen vermischt. Der Geschmack entspricht perfekt seinem Duft und wird durch eine frische, säuerliche Note belebt. Ein feiner und eleganter Weißwein mit faszinierender Persönlichkeit und erstaunlicher Langlebigkeit.

LEBENSDAUER: 10- 12 Jahre.

ESSEN & WEIN: Erste Gänge der Meeresküche, Aufläufe und Fisch aus dem Ofen. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; er sollte vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei 10–12°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung

DIALOG MIT DER KUNST: "Vigna di Gabri" ist kein Phantasienamen, weil der Wein den Namen von Gabriella Anca Rallo (Gründerin von Donnafugata zusammen mit dem Mann Giacomo) trägt, die an diesen Wein mit dem einnehmenden Aroma geglaubt und an seiner Entwicklung gearbeitet hat. Die Graphik wurde anlässlich des 25. Jubiläums erneuert. Sie präsentiert sich elegant und hochwertig und spiegelt komplett den Charakter des Weins wieder. **Erster Jahrgang:** 1987.



Chiarandà 2014



Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

Der Chiarandà 2014 interpretiert perfekt seine Seele als mediterraner Chardonnay, mit komplexem Bouquet mit deutlichen Kräuternoten und Noten von Obst mit gelbem Fruchtfleisch. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer und angenehmer Persistenz mit einem großartigen Ausbaupotential.

TYPOLOGIE: Contessa Entellina DOC Chardonnay Sicilia

TRAUBEN: Chardonnay.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 – 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha. (0,9 kg pro Weinstock).

WEINLESE: Die Weinlese erfolgte per Hand mit Ablage in Kisten und mit einer aufmerksamen Auslese der Trauben am Weinberg. Die Weinlese für die Herstellung des Chiarandà bestimmte Chardonnay wurde in der zweiten Augushälfte begonnen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 15-16°C. Ausbau 5-6 Monate auf den Hefen, teilweise in Eiche (Barriquefässer und Tonneauxfässer aus dem Burgund, die zum ersten und zweiten Mal benutzt wurden) und teilweise in kleinen Zementwannen; dann Ausbau in der Flasche für circa 24 Monate.

JAHRGANG 2014: Der Jahrgang 2014 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem relativ milden Winter und einem kühlen und regenreichen Frühjahr gekennzeichnet. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2013 bis zum 20. September 2014 620mm Niederschlag verzeichnet, was leicht unter dem saisonalen Durchschnitt mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen liegt. Juli und August verzeichneten keine zu starke Hitze und ausgezeichnete Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was die Produktion von besonders frischen und ausgewogenen Weinen begünstigte.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 14,30 % Vol., Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l., pH-Wert: 3,30.

DEGUSTATIONSMERKMALE (25/01/2017): Der Chiarandà 2014 zeigt sich in einem Goldgelb und bietet ein duftendes und komplexes Bouquet mit deutlichen Kräuternoten (Rosmarin und Salbei) zusammen mit Nuancen von gelbem Pfirsich auf einem würzigen und mineralischen Hintergrund. Im Geschmack bringt er zuerst eine frische und würzige Note zum Ausdruck und entwickelt sich dann auf fruchtigen Noten und Nuancen von süßer Vanille. Ein komplexer und einnehmender Weißwein mit langer und angenehmer Persistenz und mit einem großartigen Ausbaupotential.

LEBENSDAUER: Großes Potential zum Ausbau, über 15 Jahre.

ESSEN & WEIN: Perfekt zu Hummer, cremigen Gemüsesuppen, geräuchertem Fisch und Wachteln aus dem Ofen. Er sollte in hohen Gläsern mit weitem Kelch serviert werden. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ansonsten 30 Minuten vorher. Optimal bei einer Temperatur zwischen 11 - 13°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

DIALOG MIT DER KUNST: Im Jahr 1992 entsteht er als Chiarandà del Merlo und ist somit nach den zwei Weinbergen benannt, aus denen die Trauben für seine Produktion stammen. Nach 10 Jahren wird der Name auf Chiarandà vereinfacht und das Etikett wird durch eine Frauengestalt bereichert, die die Komplexität und Raffinesse verkörpert.

ERSTER JAHRGANG: 1992.

Donnafugata Brut Millesimato 2012

Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

Eine klassische Methode mit erstaunlicher Eleganz, der Brut von Donnafugata besticht durch sein feines und intensives Bouquet mit Noten von Brotkruste und Trockenobst. Im Geschmack ist er harmonisch mit feiner und andauernder Perlung.



BENENNUNG: Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

TPOLOGIE: Brut klassische Methode

TRAUBEN : Chardonnay, Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET : Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BODEN : 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%.

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 2012: Der 2012 war etwas wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigem Klimaverlauf geprägt war. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (470 mm, vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012, gegen einen Durchschnitt von 660 mm), mit leicht geringeren Erträgen.

WEINLESE: Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die zur Herstellung des Brut bestimmten Chardonnay und Pinot Nero 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 circa 30 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,15% - pH-Wert 3,12 – Säuregehalt insgesamt 8,2 g/l - Restzucker 5 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/03/2016): Dieser Millesimato 2012 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein feines und intensives Bouquet. Im Geschmack bietet er Aromen von Brotkruste und Heu, begleitet von Nuancen von Trockenobst und leichten blumigen Nuancen. Im Geschmack ist er frisch und gleichzeitig umfangreich und komplex. Wir finden Noten von Hefe in Kombination mit würzigen Noten (Vanille). Ein harmonischer Brut mit feiner und andauernder Perlung.

ESSEN & WEIN: Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschetta mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6-8°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

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.

Brut Rosé Millesimato 2012

Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.



Donnafugata erweitert sein Angebot an Schaumweinen mit einem Millesimato-Rosé mit angenehmer Struktur und Feinheit. Eine klassische Methode, die mit Pinot Nero Trauben aus hoher Hügellage erfolgt und die perfekt die Philosophie von Donnafugata zusammenfasst. Der neue Roséwein ist in der Tat ein vielseitiger Wein. Er ist das Ergebnis eines maßgeschneiderten Produktionsvorgangs mit begrenzter Auflage.

BENENNUNG: Vino Spumate Rosé Sicilia DOC

TYPOLOGIE Brut Rosé klassische Methode

TRAUBEN : Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET : Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BODEN : 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%.

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 2012: Der 2012 war etwas wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigem Klimaverlauf geprägt war. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre

(470 mm, vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012, gegen einen Durchschnitt von 660 mm), mit leicht geringeren Erträgen.

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 circa 30 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,65% - pH-Wert 3,1 – Säuregehalt insgesamt 7,2 g/l - Restzucker 3 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/03/2016): Dieser Millesimato-Rosé präsentiert sich in einem Altrosa mit leicht orangefarbenen Reflexen und besticht durch ein erhabenes Bouquet, mit beachtlicher Feinheit. Er bietet tertiäre Noten von Brotkruste in Kombination zu delikaten, fruchtigen Noten der Schale von rotem Weinbergpfirsich und Karamell. Im Geschmack ist er rein und voll, mit einer guten Struktur und entspricht perfekt seinem Duft. Der Abgang ist lang und andauernd.

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.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

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.

Lumera 2016



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Lumera 2016 ist ein außergewöhnlicher Roséwein, der durch die gezielte Auslese roter Trauben entstanden ist. Er wird von einem fruchtigen und blumigen Bouquet gekennzeichnet. Ein sehr angenehmer Wein, der für alle geeignet ist, die fruchtige Roséweine mit Struktur lieben.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc Roséwein

TRAUBEN: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien,
Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%, nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcken pro Hektar, Erträge von circa 75 dz/ha; (1,4 gekürzt. Anbaudichte zwischen 3.500 - 4.500 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration in der Presse für 24 Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°-12°C, gefolgt von der Gärung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und weitere drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,43 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,9 g/l., pH-Wert: 3,25.

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der Lumera 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Rosa und bietet ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren und Granatapfel, die mit den blumigen Noten von Veilchen kombiniert werden. Im Geschmack ist er frisch und schmackhaft mit einer guten Struktur und einer angenehmen Persistenz der fruchtigen Noten.

LEBENSDAUER: 3-4 Jahre.

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu warmen und kalten Vorspeisen der Meeresküche, rohem Fisch (insbesondere Krustentiere) und ersten Gängen auf Gemüsebasis. Wir empfehlen ihn auch zu frittiertem Fisch, frischen Käsen und gebratenem Fisch. Er sollte in hohen Gläsern mit mittelweitem, nach oben nicht weiter werdendem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur zwischen 10–12°C.

SITUATIONEN: Ideal als Aperitif mit Freunden oder für ein informelles Abendessen. Perfekter Hintergrund für lange Gespräche mit Freunden.

DIALOG MIT DER KUNST: Lumera ist ein evokativer Name, der genau dem Stil von Donnafugata entspricht. Sie ist die geliebte Frau, ein wunderschönes Wesen, das Freude und Vitalität weckt. Sie ist die auf dem Etikett abgebildete Frau. Und der Wein trägt ihren Namen. Lumera ist die Protagonistin eines sizilianischen Gedichts, das die *amor cortese (Minne)* zelebriert und mit einer Form, dem *Dolce Stil Novo*, experimentiert, die der italienischen Sprache vorausgeht: *“Or come pote sì grande donna intrare / Per gli occhi mei, che sì piccioli son? / e nel mio core come pote stare [...], ma voglio a lei Lumera asomigliare [...].*

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN:

Oscar Preis/Leistung (Lumera 2014) - Berebene Gambero Rosso 2016

ERSTER JAHRGANG: 2013

Bell'Assai 2016



Kollektion frisch und fruchtig: Weine, die auf autochthonen und modernen Sorten basieren, die umgehend durch ihre Anmut bestechen

Der Bell'Assai ist der Debütwein des Projekts von Donnafugata in Ost Sizilien. Ein reiner Frappato, Vittoria DOC, mit großartiger Frische und mit weichem Tannin. Ein duftender Rotwein, der durch seine umgehende Anmut besticht.

BEZEICHNUNG: Vittoria DOC FRAPPATO Sicilia

TRAUBEN: Frappato

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, im Gebiet von Acate.

GBIETE: Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandiger Boden, durchsetzt mit einem Substrat aus Kalktuffstein und tendenziell lehmhaltige Böden mittlerer Dichte.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; mit Erträgen von 7 – 8 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 war ein niederschlagsarmer Jahrgang. Die Temperaturen entsprachen den Durchschnittstemperaturen ohne hohe Hitzerekorde und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht waren dank der „thermischen Brisen“ beachtlich. Der geringe Niederschlag und das trockenere Klima haben zu leicht geringeren Erträgen als im Durchschnitt geführt. Es war eine sonnige Weinlese, die die Produktion von sehr gesunden Trauben mit perfekter Aroma- und Phenolreife ermöglicht hat.

WEINLESE: Die für die Herstellung des Bell'Assai bestimmte Frappato wurde in der zweiten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 8-9 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt der Ausbau für 4 Monate in der Wanne und dann für mindestens 3 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,75 % Vol., Säuregehalt insgesamt : 5,2 g/l, pH-Wert: 3,49.

DEGUSTATIONSMERKMALE: Der Bell'Assai zeigt sich in einem glänzenden Rubinrot mit violettblauen Reflexen und bietet ein duftendes Bouquet mit intensiven blumigen Noten von Veilchen und Rose in Kombination mit den Nuancen von frischem rotem Obst (Erdbeere und Himbeere). Im Geschmack überrascht er durch eine großartige Frische, entspricht perfekt seinem Duft und wird durch ein weiches Tannin betont. Ein duftender Rotwein, der durch seine unmittelbare Anmut besticht.

LANGLEBIGKIET: 3-4 Jahre

ESSEN & WEIN: Es ist angenehm, ein Glas dieses Weins zu genießen; er passt gut zu Wurstwaren und würzigen Fischgerichten wie Fischsuppen oder Fischsoßen. Ausgezeichnet auch zu Thunfisch-Sushi. Er sollte in Weingläsern mittlerer Größe serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 16°C.

WANN IMMER SIE MÖCHTEN: Verleihen Sie Ihrem Tag etwas Farbe. Ein kleiner, alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die gemeinsam mit Freunden zu genießen ist. Ein Moment der Unterhaltung und Leichtigkeit für Sie.

DIALOG MIT DER KUNST: Bell'Assai ist ein junges Mädchen, das der milden sizilianischen Brise die Früchte des Weinbergs und die Düfte des Landlebens schenkt. Sie repräsentiert die Einstellung der unternehmerischen Familien, die das Schöne zu schätzen wissen und die schon immer das Gebiet von Vittoria belebten. Ein Künstleretikett, mit dem Donnafugata die Liebe für das Schöne zelebrieren will.

ERSTER JAHRGANG: 2016.

Sherazade 2015



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Sherazade 2015 ist dank seines Bouquets von rotem Obst und angenehmen Tannin angenehm und duftend: Ein Rotwein, der Sie überraschen wird, ideal auch als Aperitif.

TYOLOGIE: Sicilia DOC Nero d'Avola

TRAUBEN: Nero d'Avola.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 450 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar und mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha; (1,4 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2015: 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 der letzten 10 Jahre. 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 Aromavorstufen in den Trauben begünstigt

WEINLESE: Die für die Herstellung des Sherazade bestimmte Nero d'Avola wurde in der ersten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgte in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 6-8 Tage bei einer Temperatur von 24-25°C. Nach der malolaktischen Gärung folgte der Ausbau für 4 Monate in der Wanne und dann in der Flasche für mindestens weitere 3 Monate.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,86 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,4 g/l., pH-Wert: 3,45

DEGUSTATIONSMERKMALE (17/06/2016): Der Sherazade 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Rubinrot mit violetten Reflexen und wird von einem angenehm fruchtigen Bouquet mit Aromen von Erdbeere und Brombeere in Kombination mit blumigen Veilchennuancen charakterisiert. Im Geschmack ist er anfangs voll und komplex, mit Noten von Maulbeere und Amarenakirsche, die durch eine saure Nuancen angenehm frisch wirken. Ein duftender Rotwein mit weichem Tannin, perfekt um ein gutes Glas Wein zu genießen.

LEBENSDAUER: 3-4 Jahre.

ESSEN & WEIN: Ideal zu Fischsuppen, Pizza oder Spaghetti mit Tomatensauce. Er sollte in mittelgroßen Weingläsern serviert werden und kann kurz vor dem Servieren geöffnet werden; ausgezeichnet leicht gekühlt (15-16°C).

WENN DU WÜNSCHE HAST: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit.

DIALOG MIT DER KUNST: Sherazade, symbolische Frauenfigur und Protagonistin von "Tausendundeine Nacht", erzählt mit fruchtiger und leicht würziger Note die Märchen des Meisterwerks der orientalischen Literatur.

ERSTER JAHRGANG: Dieser Wein entsteht mit der DOC Contessa Entellina im Jahr 1994.

Sedàra 2015



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der Sedàra 2015 bietet ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein qualitativ hochwertiger Wein, der perfekt für jeden Tag geeignet ist.

Typologie: Sicilia DOC Rosso.

Trauben: Nero d'Avola in erster Linie, gefolgt von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und anderen Trauben.

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

Höhe: zwischen 200 und 600 m ü.d.M.

Orographie: hügelig.

Boden: lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spalierziehung, mit Holzpfählen und Stahldraht; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: mit Erträgen von 8 – 9 t/ha.

JAHRGANG 2015: 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 der letzten 10 Jahre. 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 Aromavorstufen in den Trauben begünstigt

WEINKELLEREI

Gärung: in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur von 25-28°C.

Ausbau: nach malolaktischer Gärung wird er circa 9 Monate in Weinbehältern aus Beton und dann mindestens weitere 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 13,43 % Vol. - Säuregehalt insgesamt 5,00 g/l - pH-Wert 3,58

DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017): Der Sedàra 2015 präsentiert sich in einem Rubinrot und bietet ein fruchtiges Bouquet mit Noten von Brombeere und Heidelbeere in Kombination mit einer leicht würzigen Note von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack zeigt er eine gute Struktur mit lieblichen Tanninen und einer angenehmen Frische. Ein weicher Rotwein, der in den Kombinationen vielseitig und perfekt für jeden Tag ist.

WEINGENUSS

Essen & Wein: Er passt ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta und rotem Fleisch. Er ist auch zu kurz gebratenem Thunfisch zu probieren. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe serviert werden, kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 16-18°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit.

DIALOG MIT DER KUNST: Dieser Wein drückt die Konkretetheit und Lieblichkeit von Angelica Sedàra, die faszinierende Claudia Cardinale, Hauptdarstellerin des Films "Il Gattopardo" unter Regie von Luchino Visconti, aus. Das Etikett verweist auf die Weinkellereien von Contessa Entellina und auf das Gebiet, in dem die Wurzeln dieses Weins liegen: Im Vordergrund drückt der grüne Weinberg auf weißem Hintergrund die Frische und Lieblichkeit dieses Weins und seiner neuesten Entwicklung aus.

Angheli 2013



Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

Der Angheli 2013 ist ein geschmeidiger Rotwein mit internationalem Geschmack und bietet ein bezauberndes Bouquet mit fruchtigen und würzigen Noten. Im Geschmack ist er duftend mit einem weichen Tannin. Ein in den Kombinationen vielseitiger Rotwein mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Anmut

TYPOLOGIE: Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia Doc

TRAUBEN: Merlot (60%) und Cabernet Sauvignon (40%).

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%, nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 Weinstöcken pro Hektar, mit Erträgen von 7 – 8 t/ha; (1,2 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2013: Der Jahrgang 2013 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem milden Klimaverlauf und einer guten Niederschlagsmenge (767,8mm Niederschlag, was leicht über dem saisonalen Durchschnitt liegt) gekennzeichnet; es folgte ein kühles und windiges Frühjahr. Ende August haben es einige Niederschläge und ein Temperaturabfall den roten Trauben möglich gemacht, eine ausgezeichnete Phenolreife zu erreichen.

WEINBEREITUNG: Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Ausbau für circa zwölf Monate in Barrique- und Tonneauxfässern aus französischer Eiche (zwei Jahre alt) und mindestens zwei Jahre in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,35 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 5,6 g/l – pH-Wert 3,54.

DEGUSTATIONSMERKMALE (28/01/2017): Der Angheli 2013 zeigt sich in einem Rubinrot und wird von einem faszinierenden Bouquet mit Noten von rotem Obst, Brombeeren und Pflaumen in Kombination mit würzigen Noten von Zartbitterschokolade und schwarzem Pfeffer gekennzeichnet. Im Geschmack ist er duftend mit einem weichen Tannin. Er schließt mit einer langen Persistenz ab. Ein Rotwein mit einem internationalen Geschmack mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Anmut.

ESSEN & WEIN: Zu rotem gegrilltem Fleisch oder Braten, Zicklein und Lamm. Wir empfehlen ihn auch zu Gerichten mit Steinpilzen oder in Kombination zu Kaninchen und Hackbraten. Er sollte in breiten und bauchigen Gläsern serviert werden und kann direkt vor dem Servieren oder einige Stunden davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur zwischen 16-18°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

DIALOG MIT DER KUNST: "... Edelfrauen und Ritter, Waffen und Liebschaften ...". Ist auf dem Etikett Angelica von Orlando Furioso, die auf dem Pferd die Flucht ergreift, dargestellt? "Frauen auf der Flucht" sind bei DonnaFugata zahlreich, jede von ihnen hat eine Vergangenheit, die von Geschichte und Tradition geprägt ist. Ihre Zukunft steht aber sicherlich im Zeichen der Sanftheit und Verführung.

ERSTER JAHRGANG: 1997.

Tancredi 2012

Kategorie Mediterrane Eleganz: Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.

Der Tancredi 2012 wird von einem duftenden Bouquet mit deutlichen, fruchtigen Noten zusammen mit den Nuancen von Lakritze und süßem Tabak gekennzeichnet. Ein Rotwein, der durch seine Lieblichkeit und Eleganz besticht.



TYPOLOGIE: Rotwein – Terre Siciliane IGT

TRAUBEN: Cabernet Sauvignon und Nero d'Avola; der Verschnitt wird mit den Tannat-Trauben und anderen Trauben komplett.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcke/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha (0,90 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2012: Der Jahrgang 2012 war leicht wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet wurde. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2012 insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (469 mm vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012), mit leicht niedrigeren Erträgen als im Durchschnitt. Eine sonnige Weinlese, die die Produktion von sehr gesunden und perfekt reifen Trauben hinsichtlich Aroma und

Phenolreifung ermöglicht hat

WEINLESE: Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Tancredi bestimmten Trauben hat in der ersten Septemberwoche mit der Nero d'Avola begonnen und ging in der zweiten Septemberwoche mit der Lese der Cabernet Sauvignon und der Tannat weiter.

WEINBEREITUNG: Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeermaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C -30°C. Ausbau für circa 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 30 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,66 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,6 g/l., pH-Wert: 3,55

DEGUSTATIONSMERKMALE: Der Tancredi 2012 präsentiert sich in einem tiefen Rot und wird von einem duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem sich die Noten von rotem Obst und schwarzen Beeren mit den Nuancen von Lakritze und süßem Tabak verbinden. Das Tannin ist im Geschmack weich und gut integriert. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.

LEBENSDAUER: über 10 Jahre.

ESSEN & WEIN: Zu Steak, selbst gemachtem Burger und Wild. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, wenn er in großen Weingläsern mit breitem Kelch und angemessener Höhe serviert wird. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

DIALOG MIT DER KUNST: Dieser Wein repräsentiert die Eleganz und das „revolutionäre“ Bestreben von Alain Delon in seiner Rolle in dem Film „Il Gattopardo“ von Visconti, der die Verfilmung des gleichnamigen Romans von Giuseppe Tomasi di Lampedusa ist. Das Etikett verweist auf die Weinkellereien von Contessa Entellina, die von Wolken umhüllt sind als ob sie eine Fata Morgana wären. ... „Viaggio a Donnafugata“ komponierte Nino Rota für Visconti.

ERSTER JAHRGANG: 1990.

Mille e una Notte 2012



Kategorie Weinikonen: Wien von einzigartiger Persönlichkeit, Symbole des italienischen Weinbaus in der Welt.

Der Mille e una Notte 2012 ist weich und intensiv und wird von einem umfangreichen Bouquet gekennzeichnet, in dem sich fruchtige Noten mit balsamischen und würzigen Nuancen verbinden. Der Vorzeige-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone des Stils und der Eleganz.

TYPOLOGIE: Rotwein-Terre Siciliane IGT

TRAUBEN: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 4 – 5 t/ha (0,75 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2012: : Der Jahrgang 2012 war leicht wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet wurde. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2012 insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (469 mm vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012), mit leicht niedrigeren Erträgen als im Durchschnitt. Eine sonnige Weinlese, die die Produktion von sehr gesunden und perfekt reifen Trauben hinsichtlich Aroma und Phenolreife ermöglicht hat.

WEINLESE: Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Mille e una Notte bestimmten Trauben hat in der ersten Septemberwoche mit der Nero d'Avola und der Syrah begonnen und wurde in der dritten Woche mit der Petit Verdot abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeermaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C -30°C. Ausbau für circa 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 36 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,2 g/l., pH-Wert: 3,60

DEGUSTATIONSMERKMALE (01/12/2016): Der Mille e una Notte 2012 bietet ein umfangreiches und einnehmendes Bouquet, das von fruchtigen Noten von Maulbeere, Brombeere und Pflaume sowie von balsamischen und würzigen Nuancen (Muskatnuss) gekennzeichnet wird. Im Geschmack ist er weich und intensiv und überrascht durch die großartige Feinheit des Tannins. Er schließt mit einer langen Persistenz ab. Der Vorzeige-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone von Stil und Eleganz.

LEBENSDAUER: über 20 Jahre.

ESSEN & WEIN: Zu raffinierten Gerichten mit rotem Fleisch, Schwein und Lamm. Er sollte auch zu schmackhaften Gerichten mit geschmortem Fisch gekostet werden. Er sollte in Gläsern mit weitem Kelch serviert werden; er kann einige Stunden vor dem Servieren oder direkt davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Ein unvergessliches Erlebnis. Sich durch Kompetenz auszeichnen. Bereichere deine Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen.

DIALOG MIT DER KUNST: Der auf dem Etikett abgebildete Palast ist der Rückzugsort der Königin Maria Carolina auf ihrer Flucht aus Neapel und das Lieblingshaus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeiner Nacht“ voller Sterne. Der starke und leidenschaftliche Charakter hat den Maître Chocolatier Ernst Knam bei der Kreation der Praline mit „Mille e una Notte und Peperoncino“ inspiriert.

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN:

95/100 (Mille e una Notte 2011) –*Falstaff- sep–okt 2016*

94/100 (Mille e una Notte 2011) –*Wine Advocate*

Super Tre Stelle Blu (Mille e una Notte 2011) –*Guida Oro I Vini di Veronelli2017*

ERSTER JAHRGANG: 1995.

Kabir 2015



Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

Natürlicher Süßwein, der durch seine großartige Anmut besticht. Der Kabir 2015 besticht durch ein umfangreiches und duftendes Bouquet, bei dem sich die klassischen, blumigen und fruchtigen Noten mit Kräuternuancen verbinden.

TYPOLOGIE: Natürlicher, süßer Weißwein, Moscato di Pantelleria Doc.

TRAUBEN: Zibibbo (Moscato).

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

BODEN: Höhe zwischen 20 und 400 m ü.d.M; komplex Orographie, typisch vulkanisch, Anbau vor allem auf Terrassierungen. Sandig Boden, Lavaursprung, leicht säurehaltig bis neutral (pH-Wert 6,5 - 7). Tiefer und fruchtbarer Boden, reich an Phosphor, Kalium und Zink.

WEINBERG: Anbausystem: Die Weinstöcke werden in Mulden gesetzt und nach der Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria angebaut. Diese Erziehungsmethode wurde in die Liste des UNESCO- Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine „kreative und nachhaltige“ landwirtschaftliche Praxis handelt. Zum ersten Mal wird eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles und kulturelles Gut bezeichnet. Schnittsystem: Das Pantelleria-Bäumchen wird niedrig gehalten und besteht aus zwei bis vier Ästen, die sich horizontal ausbreiten. Alle Arbeiten werden per Hand vorgenommen. Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcke pro Hektar. Mit Erträgen von 5 – 6 t/ha; circa 1,6 kg pro Weinstock.

WEINLESE 2015: Weinlese per Hand und Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg. Die für die Herstellung des Kabir bestimmten Trauben stammen aus den Weinbergen in den Gebieten, in denen die Trauben später reifen. Die Lese hat am 6. September

begonnen und wurde am 12. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Beim Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor die Trauben dann einer sanften Pressung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von 14-16°C. Ausbau in der Wanne für zwei Monate und drei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 11,60 % Vol., Säuregehalt insgesamt 7,0 g/l., pH-Wert: 3,27, Restzucker: 101 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (25/02/2016): Der Kabir 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit goldenen Reflexen. Er besticht durch ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von hellem Pfirsich, Zitrusfrüchteschalen (Mandarine) und weißen Blüten, die durch Kräuternuancen (Salbei und Thymian) bereichert werden. Im Geschmack ist er umfangreich: Dieselben Noten werden mit einer frischen, säurehaltigen und mineralischen Note kombiniert, die die angenehme Süße perfekt ausgleichen. Im Abgang ist er lang andauernd.

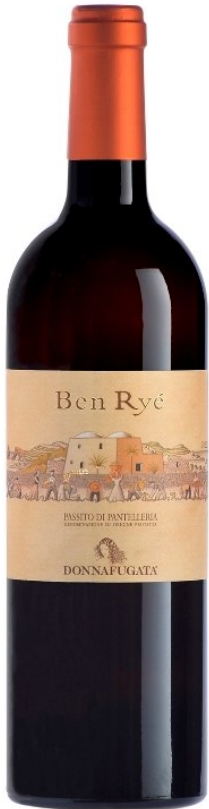
LEBENSDAUER: 5-6 Jahre

ESSEN & WEIN: Perfekt zu schmackhaften Käsen, Obstsalaten. Mürbeteigkuchen mit Obst und Gebäck. Er sollte auch zu Bottarga (Fischrogen) und großen, geräucherten Fischen sowie zu Ziegenkäse, auch leicht aromatisiert, probiert werden. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden und ist direkt vor dem Servieren zu entkorken und mit einer Temperatur von 12 °C zu servieren.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

DIALOG MIT DER KUNST: Der Name „Kabir“ stammt aus dem Arabischen und bedeutet "Der Große". Kabir, ist der Name, den DonnaFugata seinem Moscato-Wein von Pantelleria aufgrund seiner Weite und seiner edlen Düfte gegeben hat. Das Etikett ist das Abbild der Insel: Es drückt die Farben, die Frische und die aromatische Vielfalt der Zibibbo-Traube aus. Ein Etikett, das im Stande ist, den heroischen Weinbau einer Insel zu preisen, die von Wind und Wellen gepeitscht wird.

Ben Ryé 2014



Kategorie Weinikonen: Wien von einzigartiger Persönlichkeit, Symbole des italienischen Weinbaus in der Welt

Der Ben Ryé 2014 überrascht durch Frische und Komplexität, mit einem intensiven und duftenden Bouquet und mit einer angenehmen Süße, die durch eine kräftige Würze gut ausgewogen wird. Ein lieblicher Passitowein von Pantelleria, der zu den weltweit am meist geschätzten Süßweinen Italiens gehört.

TYPOLOGIE: natürlicher, süßer Weißwein - Passito di Pantelleria Doc

TRAUBEN: Zibibbo (Moscato).

PRODUKTIONSGBIET: Insel Pantelleria (Südwestsizilien); Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Karuscia.

BODEN: Höhe zwischen 20 und 400 m ü.d.M.; Orographie: Komplex, typisch vulkanisch, mit vor allem auf Terrassierungen bebauten Böden. Sandiger Boden, Lavaursprung, leicht säuerliche oder neutrale Reaktion; tief und fruchtbar, reich an Mineralien.

WEINBERG: Die Weinstöcke werden in rundliche Vertiefungen nach der für Pantelleria typischen niedrigen Bäumchen-Methode angebaut. Die Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria wurde in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine "kreative und nachhaltige" Anbauform handelt. Zum ersten Mal wurde eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles Kulturgut betrachtet. Anbaudichte: ab 2.500 Weinstöcke pro Hektar. Mit Erträgen von 4 – 5 t/ha; circa 1,6 kg pro Weinstock.

JAHRGANG 2014: Der für den Jahrgang 2014 registrierte Klimaverlauf ist relativ regelmäßig gewesen, mit leicht niedrigeren Niederschlägen (488 mm) als im Jahrgang 2013 (516 mm). Die Durchschnittstemperatur war bei einem stabilen Klima niedriger.

WEINLESE: Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für die Produktion des Ben Ryé bestimmten Trauben hat am 18. August mit den Trauben begonnen, die getrocknet werden. Die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben das Aroma der Zibibbo-Traube perfekt zum Ausdruck gebracht die wir in diesem Ben Ryé 2013 wiederfinden.

WEINBEREITUNG: Gärung: In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung es Mosts werden nach und nach die entbeerten und per Hand ausgelesenen getrockneten Trauben zugegeben. Während der Mazeration werden die außergewöhnliche Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Traube freigesetzt. Ausbau: In der Wanne für 7 Monate und mindestens 12 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14,20 % Vol., Säuregehalt insgesamt 8,0 g/l., pH-Wert: 3,73, Restzucker: 194 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/03/2016): Der Ben Ryé 2014 präsentiert sich in einem glänzenden Bernsteinengelb und überrascht mit seiner Frische und Komplexität. Das Bouquet ist intensiv und duftend: Zu den typischen Aromen von Aprikose und kandierter Zitrusfrüchteschale kommen balsamische Noten der mediterranen Macchia und süße Noten von Honig und frischer Feige hinzu. Im Geschmack ist er klar und intensiv, mit einer angenehmen Süße, die durch eine frische Säure und eine kräftige Würze ausgewogen wird. Er hat eine sehr lange Persistenz. Ein lieblicher Passitowein von Pantelleria, einer der weltweit am meist geschätzten Süßweine Italiens.

LEBENSDAUER: über 30 Jahre.

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu Foie Gras, Kräuterkäsen oder gereiften Käsen sowie zu Süßigkeiten aus Trockenobst (Mandelgebäck). Ausgezeichnet auch zu Zartbitterschokolade extra bitter oder zu Nugat. Ausgezeichnet auch alleine als Meditationswein. Er sollte in Gläsern mittlerer Größe serviert werden, die nach oben leicht weiter werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 14°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Ein unvergessliches Erlebnis. Sich durch Kompetenz auszeichnen. Bereichere deine Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen.

DIALOG MIT DER KUNST: Sein Name kommt aus dem Arabischen und bedeutet "Sohn des Winds", weil auf Pantelleria der Wind immer zwischen den Weintrauben bläst, der zahlreiche Düfte mit sich bringt, die so intensiv sind, dass man nach ihnen geradezu greifen kann. Das Etikett lobt die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des heldenhaften Weinbaus auf einer einzigartigen und faszinierenden Insel. Ein schmeichelndes und einnehmendes Abbild, das die Essenz der Insel offenbart.

ERSTER JAHRGANG: 1989.

Ben Ryé 2008 *limitierte Auflage*

Kategorie Weinikonen: Wien von einzigartiger Persönlichkeit, Symbole des italienischen Weinbaus in der Welt.



Eine limitierte Auflage, die allen gewidmet ist, die den Passitowein von Pantelleria von DonnaFugata zu schätzen wissen: 6.465 Flaschen des Jahrgangs 2008 wurden in den Kellereien des Betriebs für einen längeren Ausbau aufbewahrt, um einen Wein zu schaffen, der durch seine Ungewöhnlichkeit, Raffinesse und Intensität besticht. Der Ben Ryé 2008 kombiniert mit seiner sprichwörtlichen Frische ein deutlich sizilianisches Bouquet, das Noten von Aprikose auf Nuancen von Dattel, getrockneter Feige, Johannisbrot und blumigen Noten bettet.

Typologie: natürlich süßer Weißwein - Passito di Pantelleria Doc.

Trauben: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Insel Pantelleria; Gebiete: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace.

Höhe: zwischen 20 und 400 m ü.d.M.

Orographie: vorwiegend auf Terrassierungen bebauter Boden, was typisch für den heldenhaften Weinanbau ist.

Boden: sandig, Lavaursprung. Leicht säuerlich-neutrale Reaktion; tief und fruchtbar, reich an Phosphor, Kalium und Zink.

WEINBERG

Anbausystem: Die Weinstöcke werden in rundliche Vertiefungen nach der für Pantelleria typischen niedrigen Bäumchen-Methode angebaut. Die Bäumchen-Erziehungsmethode von Pantelleria wurde in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen, da es sich um eine

“kreative und nachhaltige” Anbauform handelt. Zum ersten Mal wurde eine landwirtschaftliche Praxis als immaterielles Kulturgut betrachtet.

Anbaudichte: zwischen 2.500 und 3.600 Weinstöcken pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: mit Erträgen von 4 t/ha.

Jahrgang: Regelmäßiger Klimaverlauf; ausgezeichnete Weinlese, die am 17.8 begonnen hat und bis zum 20.9 je nach Reifezeiten der unterschiedlichen Gebiete gedauert hat. Die Temperaturschwankungen haben dazu beigetragen, das Aroma der Zibibbo-Traube perfekt zum Ausdruck zu bringen. Der Ben Ryé 2008 besticht durch seine Vielseitigkeit und Komplexität.

WEINKELLEREI

Gärung: In Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur; bei der Gärung des Mosts werden nach und nach die entbeerten und per Hand ausgelesenen getrockneten Trauben zugegeben. Während der Mazeration werden die außergewöhnliche Süße, die Frische und das sehr persönliche Aroma der getrockneten Traube freigesetzt.

Ausbau: In der Wanne für 4-5 Monate und mindestens 6 Jahre in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 14,13 % Vol., Säuregehalt insgesamt 7,16 g/l., pH-Wert: 3,82, Restzucker: 203 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Beschreibung (08/08/2014): Der Ben Ryé 2008 präsentiert sich mit einem glänzenden Bernsteinengelb. Duft: Noten von Dattel, gefolgt von getrockneter Feige und Johannisbrot; im Abgang sind Noten von Aprikose und Blumennuancen wahrzunehmen. Im Geschmack ist er weich und einnehmend; er hat einen ausgezeichneten säuerlichen Nachgeschmack, der Länge und Persistenz betont.

Lebensdauer: über 30 Jahre.

WEINGENUSS

Essen & Situationen: Er passt perfekt zu Kräuterkäsen und gereiften Käsen sowie zu Süßigkeiten auf Ricottabasis. Er sollte zu Schokolade, auch zu Nugat, probiert werden. Ausgezeichnet auch alleine als Meditationswein beim Lesen oder Musikhören. Ideale Krönung eines formalen Abendessens oder einer romantischen Verabredung. Er sollte in tulpenförmigen Gläsern mittlerer Größe serviert werden und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 14°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Ein unvergessliches Erlebnis. Sich durch Kompetenz auszeichnen. Bereichere deine Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen.

DONNAFUGATA®

DIALOG MIT DER KUNST: Sein Name kommt aus dem Arabischen und bedeutet "Sohn des Winds", weil auf Pantelleria der Wind immer zwischen den Weintrauben bläst, der zahlreiche Düfte mit sich bringt. Dieser limitierten Auflage ist ein besonderes Etikett gewidmet, das das klassische Etikett wiederaufnimmt, neu interpretiert und bereichert. Die Bilder, die die Liebe, die Sorgfalt und die Mühe des heldenhaften Weinbaus erzählen, werden durch goldenen Schimmer ins richtige Licht gesetzt und schaffen ein schmeichelndes und elegantes Abbild. Der Ben Ryè 2008 ist eine besondere Ausgabe des Passitoweins von Pantelleria von Donnafugata, auf den der Gründer Giacomo Rallo 20 Jahre nach dem **ersten Jahrgang** (1989) mit Stolz seine Unterschrift angebracht hat.

Milleanni 2016

Kategorie Mehr als nur Wein: Für das Bedürfnis nach Überraschung



Milleanni 2016 ist ein natives Olivenöl extra mit einer großen Persönlichkeit und Feinheit; es wird in einer Flasche mit einem modernen und eleganten Design mit einem Etikett mit frischen und leuchtenden Farben präsentiert. Die Flasche spiegelt die neue Identität des Milleanni wider, die das Ergebnis von Änderungen im Verschnitt und im Kaltextraktionssystem ist, die seit dem vorherigen Jahrgang eingeführt wurden.

Typologie: natives Olivenöl extra

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, in der Gegend des Valle del Belice, in den Gebieten von Mazzaporro und Pandolfina.

Cultivar: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola und Piciduddara.

Erntezeit: Die Ernte findet zu Beginn der Reifezeit der Oliven statt, wenn die Ansammlung der Polyphenolsubstanzen am höchsten ist; im Jahr 2016 wurden die verschiedenen Sorten ab der ersten Oktoberwoche geerntet..

Erntemethode: Per Hand nach der Brucatura-Methode und mechanisch mit Schütteln und Netzen

Extraktionsmethode: Mahlen innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte mit einem Kaltextraktionssystem der letzten Generation, „Gramolazione“ (Mischung des Olivenbreis zur Trennung des Öls) in kontrollierter Umgebung, wodurch die aromatischen Komponenten der Frucht komplett erhalten bleiben.

Analytische Daten: Säuregehalt: 0,22 %; Peroxide: 6,6 meq. O₂/kg Öl; Polyphenole insgesamt (Gallussäure): 247 mg/Kg

Farbe: Goldgelb mit grünen Reflexen

Geruch: Es bietet ein faszinierendes Bouquet mit einer fruchtigen Note mittlerer Intensität, die von Kräuternuancen gekennzeichnet wird, die sich mit den typischen Düften von Karde, Artischocke und grüner Tomate vermischen.

Geschmack: Im Geschmack ist es weich und persistent mit einer eleganten Aufeinanderfolge von bitteren und scharfen Nuancen; Noten von Trockenobst (Pinienkern) betonen die Harmonie.

Empfohlener Gebrauch: Vielseitiges Öl, das roh zu Fleisch, leichtem Fisch und Gemüsegerichten perfekt zum Ausdruck kommt

Kunst und Öl: Der Anbau des Olivenbaums in Sizilien hat eine tausendjährige Geschichte. Die Landschaft wird von jahrhundertealten, robusten und knorrigen Stämmen gekennzeichnet, die noch produktiv sind und sich zwischen jungen Olivenbäumen erheben. Hier entsteht Milleanni, umgeben von zeitlosen Düften, während der Wind in der Laubkrone einer der zahlreichen weiblichen Figuren von Donnafugata spielt. Eine Olivenbaum-Frau, Symbol von Sorglosigkeit und Wohlbefinden.