



Donnafugata Brut 2009

Jahrgangswein Klassische Flaschengärung

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Ein Brut, der von einer großartigen Feinheit und Eleganz gekennzeichnet wird. Dieser Millesimato 2009 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb. Er bietet ein feines und einnehmendes Duftbouquet mit blumigen Noten und Nuancen der mediterranen Macchia. Im Geschmack ist er umfangreich und rein, mit feiner und andauernder Perlage, er überrascht mit seiner Frische und Mineralität.

Bezeichnung: VSQ Brut

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2009 war ein Jahrgang mit großen Temperaturschwankungen, die die Feinheit der Trauben, die auf dem Gut Contessa Entellina von Donnafugata angebaut werden, betonen. Die Trauben wurden ab dem 10. August gelesen.

Ertrag pro hektar: 7,5 – 8,5 t

Vinifikation: 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.

Ausbau: Mindestens 30 Monate auf der Hefe

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 12.5%, Säuregehalt insgesamt: 7.7 g/l, pH-Wert: 3.1

Lebensdauer: 10-12 Jahre

Erster Jahrgang: 2009

Das Etikett: 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.

Zu Tisch: Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschette mit Bottarga und Basilikum.