

# Donnafugata Brut 2021

## Sicilia DOC Vino Spumante Bianco

Der Brut Metodo Classico von Donnafugata zeichnet sich durch ein Bouquet mit Noten von weißfleischigen Früchten und Zitrusschale aus, die sich mit Nuancen von Gebäck und Brotkruste verbinden. Am Gaumen ist er intensiv und harmonisch.



### PRODUKTIONSGEBIET

Südwestsizilien, in besonders geeigneten Lagen.

### TYPOLOGIE

Flaschenvergorener Schaumwein (Brut).

### REBSORTEN

Chardonnay, Pinot Noir.

### BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

### WEINBERG

Guyot-Erziehung

### JAHRGANG

2021 wurden 615 mm Niederschlag verzeichnet, etwas weniger als die durchschnittlichen 645 mm in diesem Gebiet. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Winter, während das Frühjahr trocken verlief; in dieser Saison konnten die sensiblen Vegetationsphasen (Blüte und Fruchtansatz) jedoch regulär stattfinden. Der gesamte Vegetationszyklus wurde von einer intensiven und sorgfältigen Arbeit im Weinberg begleitet und konnte hervorragend abgeschlossen werden. Die Qualität erreichte die Ansprüche des Unternehmens, das auf hochwertige Produktionen ausgerichtet ist.

\*Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

### WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Ernte der Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben erfolgte in der ersten Augustwoche.

### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Erste Gärung im Stahl bei kontrollierter Temperatur, zweite Gärung in der Flasche. Der Brut reift 36 Monate lang auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde. Anschließend durfte er weitere sechs Monate auf der Flasche ruhen.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Von leuchtend strohgelber Farbe mit feiner Perlage zeigt sich der Brut 2021 mit einem frischen Bouquet mit Noten von weißfleischigen Früchten und Zitrusschale. Hinzu kommen Nuancen von Gebäck und Brotkruste, die typisch für den Hefeausbau sind. Am Gaumen zeigt er sich intensiv, harmonisch und würzig. (27.08.2025)

### TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 8 bis 10 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

### KÜNSTLERETIKETTEN

Eine elegante Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erhellt wird: Wie könnte man da nicht an die *MonaLisa* oder *Leonardo da Vincis Dame mit Hermelin* denken? Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zum sehr eleganten Originalentwurf wurden dem Etikett einige wenige Goldfolienspuren hinzugefügt, die wie Lichtstreifen die feine Lebendigkeit des Inhalts andeuten.

### FOODPAIRING

Angenehm als Aperitif, passt er wunderbar zu rohen Meeresfrüchten, vor allem zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschette mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch ausgeschenkt werden, der sich nicht nach oben öffnet; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6 bis 8° C.

### ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5 Vol.-%; pH-Wert: 3,05; Gesamtsäure: 7,3 g/l, Restzucker: 6,0 g/l.

### ERSTER JAHRGANG

2007.



Donnafugata is certified SOS Tain