

Weingut  
Contessa Entellina

# Donnafugata Brut Rosé 2017

Vino Spumante Rosé  
Sicilia Doc

*Ein Rosé Millesimato von bemerkenswerter Feinheit. Ein Metodo Classico, der aus Pinot Noir-Trauben aus hohen Lagen erzeugt wird und perfekt die Philosophie von Donnafugata verkörpert. Mit zart fruchtigen und würzigen Anklängen ist dieser Brut Rosé ein Schaumwein von besonderem Prestige und ein Symbol von Eleganz.*



**PRODUKTIONSGBIET**  
Südwest-Sizilien

**TYPOLOGIE**  
Flaschenvergorener Schaumwein (Brut Rosé)

**REBSORTEN**  
Pinot Noir

**BÖDEN & KLIMA**  
Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG**  
Guyot-Erziehung, Pflanzdichte ca. 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

**JAHRGANG**  
Im Laufe des Jahres 2017 wurden 555 mm Niederschlag gemessen, was leicht unter dem Durchschnitt\* (661 mm) liegt. Die Niederschläge haben sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden im Juni und Juli gezielt bewässert, damit die Rebstöcke ihren Vegetationszyklus regulär abschließen konnten. Die Temperaturen, vor allem im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reife aller Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreife hervorgebracht. Dank einer akkuraten Durchführung der Weinbergarbeiten und Sorgfalt im Keller sind Weine von großer Finesse entstanden.

*\*Die Niederschlagsmengen werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet;*

*\*\* Der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

**WEINLESE**  
Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben wurden Anfang August in den höher liegenden Weinbergen (470 m -500 m ü.d.M.) gelesen.

**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 einer Temperatur von circa 15- 16 °C, zweite Gärung in der Flasche. Der Wein reift 36 Monate lang auf der Hefe.

**VERKOSTUNGSNOTIZ**  
Mit seiner altrosa Farbe zeichnet sich der Rosé Millesimato durch ein elegantes und unverwechselbares Bouquet aus. Es dominieren Tertiäraromen von Brotkruste mit zarten fruchtigen Noten (rosa Grapefruit) und Gewürzen. Am Gaumen ist er frisch und von guter Struktur. Den fruchtigen Aromen folgt eine würzige Ader mit guter Länge. (21/02/2022)

**TRINKEMPFEHLUNG**  
Großes Reifepotenzial, 15 Jahre und mehr.

**KÜNSTLERETIKETTEN**  
Eine elegante Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erhellt wird: Wie könnte man da nicht an die Mona Lisa oder Leonardo da Vincis Dame mit Hermelin und die vielen Frauenporträts des 16. Jahrhunderts in Italien denken? Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zum sehr eleganten Originalentwurf, der auf einem Holzbrett angefertigt wurde, haben wir einen rosafarbenen Hintergrund hinzugefügt, der an die Nuancen des Weins erinnert, und einige Goldfolienspuren als Lichtstreifen, die auf die feine Lebendigkeit des Inhalts hinweisen.

**FOODPAIRING**  
Ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Krustentieren und Fischtatar. Wir empfehlen ihn zu dünn aufgeschnittenem, rohem Schinken. Er sollte in Weingläsern mit mittelweitem Kelch ausgeschenkt werden und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Ideal bei einer Temperatur von 6 bis 8 °C.

**ANALYSEDATEN**  
Alkoholgehalt 11,97% Vol., pH-Wert 3,05, Gesamtsäure 7,4 g/l, Restzucker 6,0 g/l.

**ERSTER JAHRGANG**  
2012.