

Weingut
Vittoria

Floramundi 2022

Cerasuolo di Vittoria Docg Sicilia

Der Floramundi begeistert mit zarten fruchtigen und florealen Noten. Seine Frische und Geschmeidigkeit machen ihn zu einem ungewöhnlichen Rotwein, der am besten kühl getrunken werden sollte und wunderbar zu Fisch harmoniert. Der Floramundi 2022 ist ein perfekt ausgewogener Cerasuolo di Vittoria.



PRODUKTIONSGBEIBT

Südost-Sizilien, rund um Acate zwischen den Monti Iblei und dem Meer.

REBSORTEN

Nero d'Avola und Frappato.

BÖDEN & KLIMA

Leicht hügelige Weinberge 120-150 Meter ü.d.M; tendenziell sandiger Boden, mit Kalktuff durchsetzt. Böden mittlerer Dichte, pH-Wert 7,7, Kalkanteil insgesamt 21%. Das Klima ist warm und gemäßigt und wird im Sommer durch eine Meeresbrise sowie durch die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gemildert.

WEINBERG

Kordonziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.000 bis 8.000 kg/ha.

JAHRGANG

In Acate, auf dem Weingut Vittoria, war der Jahrgang 2022 kühler als der Jahrgang 2021, was auf die ausgezeichneten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zurückzuführen ist. Die Niederschlagsmenge von 532 mm lag über dem durchschnittlichen Wert von 409 mm*; ein Teil dieser Niederschläge fiel im Juni, was ein hervorragendes Gleichgewicht zwischen Vegetation und Produktion und die ideale Reifung der Trauben sowohl hinsichtlich der phenolischen als auch der aromatischen Eigenschaften begünstigte. Dies ist wiederum Voraussetzung für Weine von besonderer Finesse und Duft. Die erzeugte Menge entsprach dem Durchschnitt der vergangenen Jahre; die Qualität entsprach voll und ganz den hohen Ansprüchen des Unternehmens.

**Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen Dienst in der Station Acate gemessen.*

WEINLESE

Die Weinlese begann in den ersten Septembertagen mit den Frappato-Trauben und den Nero d'Avola-Trauben von jüngeren Weinbergen und wurde am 29. September abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für circa 10 Tage bei 25 bis 28 °C. Nach dem Biologischen Säureabbau folgt der Ausbau für 7 Monate im Stahltank und anschließend mindestens 9 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der *Floramundi* 2022 hat eine intensive rubinrote Farbe mit leuchtenden violetten Reflexen und begeistert mit intensiven fruchtigen Aromen, darunter Erdbeer- und Pflaumennoten, sowie blumige Noten von Lavendel und Freesien; das Bouquet öffnet sich und entfaltet zarte balsamische und würzige Nuancen. Am Gaumen wird er von einer Frische und Weichheit getragen, die ihn saftig und trinkig macht. Die feinen Tannine sind hervorragend eingebunden. Der *Floramundi* 2022 ist besonders harmonisch und macht ihn zu einem perfekten Cerasuolo. (27/2/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die mit Blumen und Obst in harmonischen Farbtönen spielt. Es ist ein Dialog zwischen zwei Seelen: Die elegante und raffinierte Seele des Jugendstils, von dem Vittoria zahlreiche Zeugnisse hat, und die faszinierende und beeindruckende Seele der Tradition der sizilianischen Marionetten. Ein Dialog zwischen Nero d'Avola und Frappato. Ein raffiniertes Künstleretikett für eine renommierte Herkunftsbezeichnung: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

FOODPAIRING

Ideal zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch, zum Beispiel mit gefüllten Ravioli und Schweinefilet. Ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15 bis 16°C: Ein ungewöhnlicher Rotwein, der perfekt auch zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak und Bratfisch harmoniert. Idealerweise sollte er in großen Kelchen ausgeschenkt werden.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,10 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,2 g/l, pH-Wert: 3,46.

ERSTER JAHRGANG

2016.