

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

ROSA 2022

Rosa ist aus der Partnerschaft zwischen Dolce&Gabbana und Donnafugata entstanden, zwei herausragenden Vertretern des Made in Italy, die die bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Sorgfalt fürs Detail verbindet. Ein Rosé-Wein von eleganter Mineralität und außergewöhnlichem Duft.

Kollektion: Dolce&Gabbana und Donnafugata, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Kultur. Für alle, die Kreativität und Handwerkskunst lieben.

Bezeichnung: Sicilia Rosato DOC.

Rebsorten: Nerello Mascalese und Nocera, zwei typische sizilianische Sorten

Anbaugbiet: Der Nerello Mascalese ist in der Lage, wenn er auf vulkanischen Böden angebaut wird, Mineralität und eine feine blumige Komponente zum Ausdruck zu bringen, und eignet sich daher sehr gut für die Herstellung von Rosé-Weinen.

Nocera ist eine alte, fast vergessene Sorte mit einer prestigeträchtigen Vergangenheit. Nach jahrelangen Versuchen hat Donnafugata ihn in den eigenen Weinbergen in Hanglage gepflanzt; hier erreicht der Nocera die ideale Zuckerreife mit einem hohen Säuregehalt und bringt einen Wein mit einem betörend fruchtigen Bouquet hervor.

Jahrgang und Weinlese: Auf dem Weingut in Contessa Entellina, im Herzen West-Siziliens, war der Jahrgang 2022 durch gute Niederschläge gekennzeichnet, die sich auf den Herbst und das Frühjahr konzentrierten. Dank einer sorgfältigen Bewirtschaftung der Weinberge verlief der vegetative Produktionszyklus regelmäßig; die Nocera-Trauben wurden Mitte September geerntet, vollkommen gesund und reif. In den Weinbergen von Donnafugata am Ätna - zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia auf einer Höhe von 700-750 Metern über dem Meeresspiegel gelegen - war der klimatische Verlauf des Jahres insgesamt günstig; die Qualität der Nerello Mascalese-Trauben, die in der zweiten Septemberhälfte geerntet wurden, war ausgezeichnet.



750 ml

Magnum

Weinbereitung und Ausbau: In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Kaltmazeration in der Presse für 6 bis 12 Stunden, um die Aromen besser zu extrahieren. Anschließend temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Die Cuvée von Nerello Mascalese und Nocera bleibt für rund zwei Monate im Stahltank und dann für mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

Analysedaten: Alkoholgehalt 12,73 % vol.; Gesamtsäure: 5,7 g/l; pH 3,31.

Verkostungsnotiz: Von zartrosa leuchtender Farbe, präsentiert der Rosa ein reiches florales Bouquet von Jasminblüten und Rosenblättern sowie feinen fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Bergamotte. Er hat einen angenehmen Duft und zeigt gute Mineralität und Länge.

Foodpairing: Rosa eignet sich perfekt als Aperitif, zu rohen Fischgerichten, vegetarischen Gerichten und zu zartem Fleisch. Serviertemperatur: 10-12° C.

Dialog mit der Kunst: Die Produktion eines Rosé-Weins war ein großer Wunsch von Dolce&Gabbana, die von der einmaligen Farbe fasziniert waren. Der Name ROSA wurde ausgewählt, um die einzigartige Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Donnafugata hat dafür eine Cuvée von zwei sizilianischen Rebsorten geschaffen und Dolce&Gabbana hat sich um die Ausstattung des Weins gekümmert: Die Grafik mit hohem Wiedererkennungswert inspiriert sich an dem ikonischen sizilianischen Karren, der die Handwerkskunst, die Kultur und die Tradition der Insel auf der ganzen Welt repräsentiert.

Erster Jahrgang: 2019.