

Donnafugata Brut

Der neue Jahrgang der Donnafugata Brut besticht durch seine Feinheit und Eleganz und überrascht mit seiner Frische und Mineralität. Eine klassische Methode mit feiner und andauernder Perlung.

Typologie: VSQ Brut Metodo Classico

Trauben: Chardonnay und Pinot Nero

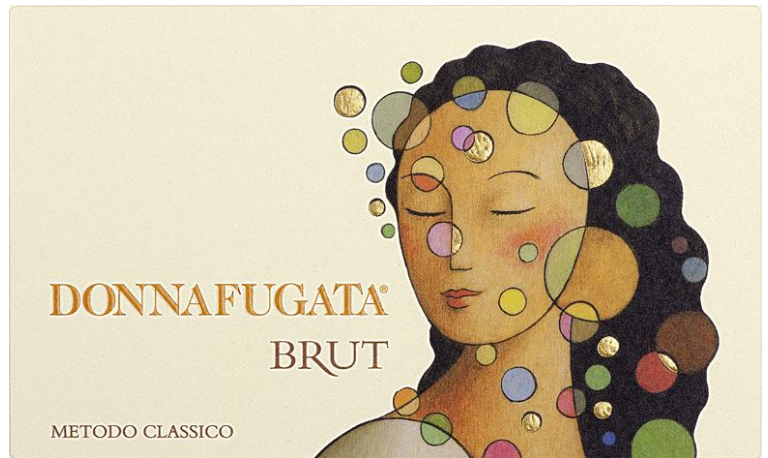
Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

Höhe: 470 - 500 m ü.d.M.

Orographie: hohe Hügel mit Nordostausrichtung

Boden: lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).



WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spalierziehung mit Guyot-Schnitt

Anbaudichte: 4,444 Weinstöcke pro Hektar (2,5 m x 0,9 m)

Ertrag pro Hektar: 85 dz/ha; circa 1,9 kg pro Weinstock.

WEINKELLEREI

Gärung: in Stahlfässern bei circa 15- 16°C und erneutes Vergären in der Flasche.

Abfüllungsdatum: April 2012

Ausbau: im Durchschnitt 30 Monate

Datum der Entthefung: Juli 2014 (erste Entthefung)

Analytische Daten: Alkoholgehalt 12,15% - pH-Wert 3,12 – Säuregehalt insgesamt 8,2 g/l - Restzucker 5 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Beschreibung (28/08/2014): Dieser 2011 präsentiert sich mit einem glänzenden Strohgelb und bestätigt sich als Brut mit großartiger Eleganz. Im Duft besticht er durch die Noten von Brotkruste, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Im Geschmack überrascht er durch Frische und Mineralität: Ein trockener Brut mit feiner und andauernder Perlung.

WEINGENUSS

Essen & Wein: 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. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6-8°C.

Situationen: idealer Eröffnungswein für elegante und formale Anlässe, perfekt zum Feiern, wir empfehlen ihn auch zu Abendessen mit Freunden.

Kunst und Wein: 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.