

## Brut 2017

**Kollektion *Mediterrane Eleganz*:** Raffinierte Interpretationen des Terroirs

*Eine klassische Methode mit erstaunlicher Eleganz, der Brut von Donnafugata besticht durch sein feines und intensives Bouquet mit intensiven Aromen von Zedernholz, grünem Tee und angenehmen Duftnuancen von Brotkruste und Trockenfrüchten. Im Geschmack ist er harmonisch mit feiner und andauernder Perlung.*

**BEZEICHNUNG:** Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

**TYPOLOGIE:** Brut klassische Methode

**TRAUBEN:** Chardonnay, Pinot Nero

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe 470 - 500 m ü.d.M.; Orographie: hohe Hügellage mit Nordostausrichtung; lehmhaltiger Boden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert von 7,5 bis 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink); Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG:** Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt; Anbaudichte: 4,444 Weinstöcke pro Hektar (2,5 m x 0,9 m) und mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha (circa 1,9 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG:** 2017 wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt\* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge haben sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten 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 Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen ist die Qualität des Jahrgangs positiv: das Resultat sind Weißweine von ausgezeichneter Finesse und aromatischer Intensität (\*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

**WEINLESE:** Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die zur Herstellung des Bruts bestimmten Chardonnay und Pinot Nero wurden Anfang August in den höher liegenden Weinbergen (470 m - 500 m ü.d.M.) gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor sie einer sanften Pressung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt in Stahl bei einer Temperatur von circa 15- 16°C. Es folgt das erneute Vergären in der Flasche. Nach der Tirage wird der Wein 36 Monate auf den Hefen ausgebaut.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 11,80% - pH-Wert 3,05 - Säuregehalt insgesamt 7,7 g/l – Restzucker 5,8 g/l.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (04/10/2021):** Von brillanter strohgelber Farbe und einer feinen und anhaltenden Perlage. Der Millesimato 2017 bietet ein intensives Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten (Zeder), grünem Tee und angenehmen Nuancen von Brotkruste. Im Mund ist er frisch und lebendig, während er eine gute Struktur und Komplexität zeigt. Ein harmonischer und würziger Brut von besonderer Persönlichkeit.

**ESSEN & WEIN:** Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschetta 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.

**FÜR DEN WUNSCH:** eine raffinierte Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine zu teilen. Einen Moment wahrer Schönheit zu erleben.

**DIALOG MIT DER KUNST:** 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.

