

Floramundi 2016



Kollektion Überraschende Weine: aus den versteckten Winkeln Siziliens
Floramundi 2016 ist ein raffinierter Cerasuolo di Vittoria mit blumiger Seele. Rotwein mit einem verlockenden, aromatischen Gewicht, frisch und kräftig; er bietet ein fruchtiges und blumiges Bouquet mit einer angenehmen Würze.

BEZEICHNUNG: CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

TRAUBEN: Nero d'Avola (70%) und Frappato (30%)

PRODUKTIONSGBIET: Südostsizilien, im Gebiet von Acate.

GBIETE: Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandige Böden, die von einem Substrat aus Kalktuffstein durchsetzt werden, und Böden mittlerer Dichte, tendenziell lehmhaltig; pH-Wert 7,7, Kalkanteil insgesamt 21%.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; Ertrag zwischen 70-80 dz/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 war weniger regenreich (200 mm) als der Durchschnitt, aber er war von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet. Insbesondere die Temperaturen entsprachen dem Durchschnitt, ohne zu hohe Hitzewerte, und mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, dank der „thermischen Brisen“. Der geringe Niederschlag und das trockenere Klima haben Erträge hervorgebracht, die leicht unter dem Durchschnitt lagen. Eine sonnige Weinlese hat sehr gesunde und perfekt reife Trauben, bezüglich Aroma- und Phenolreifung, hervorgebracht.

WEINLESE: Die Frappato und die Nero d'Avola wurden in der zweiten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Die Gärung erfolgt in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur zwischen 25°- 28° C. Auf die malolaktische Gärung folgt der Ausbau für circa 9 Monate im Tank und dann für mindestens 3 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN (PROBEN AUS DEM STAHLTANK): Alkoholgehalt 13,30 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,2 g/l., pH-Wert: 3,41.

DEGUSTATIONSMERKMALE: Er hat die Farbe *cerasa* („Kirsche“ auf Sizilianisch) glänzend, mit einem umfangreichen und duftenden Bouquet mit intensiven Noten von rotem Obst (Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere) und rosa Blumen, in Kombination mit deutlichen würzigen Noten von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack ist er dank des weichen Tannins und der angenehmen Persistenz frisch, kräftig und rund. Ein raffinierter Rotwein mit einem verlockenden, aromatischen Gewicht.

ESSEN & WEIN: Perfekt im Glas, er passt gut zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch. Er ist auch perfekt zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak, gebratenem Bernsteinfisch oder Fisch aus dem Ofen. Er sollte auch zu Gourmet-Pizzen probiert werden. Er sollte in mittelgroßen Kelchen serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 16°C.

LANGLEBIGKEIT: 4- 5 Jahre.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Ungewöhnliche Gebiete zu entdecken. Andere mit originellen Selektionen zu überraschen. Emotionen zum Erzählen.

DIALOG MIT DER KUNST: Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die Blumen- und Obstgaben in samtigen Farbtönen trägt. 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, dem man gerne Gehör schenkt. Ein raffiniertes Künstleretikett für eine renommierte Bezeichnung: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

ERSTER JAHRGANG: 2016.