

## Floramundi 2018

**Kollektion *Impressionen eines Gebiets*:** Überraschende Weine im puren Stil

*Fruchtig, mit sanften balsamischen und würzigen Noten; Frische und Weichheit machen ihn sehr angenehm; kühl serviert ist er ein ungewöhnlicher Rotwein, der auch zu Fisch sehr geschätzt wird. Floramundi 2018 ist der perfekte Ausdruck von harmonischer Balance, die ein Cerasuolo di Vittoria erreichen kann.*

**BEZEICHNUNG:** CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

**TRAUBEN:** Nero d'Avola und Frappato.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südostsizilien, im Gebiet von Acate.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe 120-150 Meter ü.d.M.; Gebiete in leichter Hanglage; tendenziell sandiger Boden, durchsetzt mit einem Substrat aus Kalktuffstein und 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:** 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** der Klimaverlauf des Jahrgangs ist ziemlich regelmäßig gewesen. Die Niederschläge lagen mit 447mm leicht unter dem Durchschnitt (491mm\*) und konzentrierten sich vorwiegend auf das Frühjahr und auf einige Tage im Sommer. Die umsichtige Bewirtschaftung hat einen harmonischen vegetativ-produktiven Zyklus begünstigt und hat den richtigen Reifegrad in Bezug auf Zucker, Aroma und Phenole erreicht. Im Unterschied zu dem vorherigen Jahrgang gab es keine vorzeitigen Reifungen. (\*von dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens erfasster Niederschlag, Station von Acate, ab 2007.)



**WEINLESE:** Der Lesebeginn wurde mit äußerster Sorgfalt gewählt, so dass in einigen Frappato-Weinbergen zwischen dem 10. und 12.9. und in anderen zwischen dem 17. und 23.9. geerntet wurde. Die Lese der Nero D'Avola fand stattdessen vom 17. bis 24.9. statt.

**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 8 Monate im Tank und für mindestens 7 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,24 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,6 g/l., pH-Wert: 3,39.

**DEGUSTATIONSMERKMALE:** von kräftiger rubinroter Farbe mit brillanten violetten Reflexen bietet Floramundi 2018 intensive fruchtige Aromen, unter denen die Noten von Schwarzkirschen und Beeren (Blaubeeren) hervorstechen. Es folgen zarte balsamischen Nuancen von Lorbeer und würzige Noten von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen wird das Bouquet durch Frische und Weichheit unterstützt, die diesen Wein saftig und sehr angenehm zu trinken machen. Das Tannin ist fein und gut integriert. Floramundi 2018 ist der perfekte Ausdruck von harmonischer Balance, die ein Cerasuolo di Vittoria erreichen kann.

**ESSEN & WEIN:** Perfekt im Glas, er passt gut zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch. Er sollte auch zu *Pulled Pork* (Barbecue) und mit Fleisch gefüllten *Dumplings* (chinesische Teigtaschen) probiert werden. Ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15-16°C: Ein ungewöhnlicher Rotwein, der perfekt auch zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak, gebratenem Bernsteinfisch oder Fisch aus dem Ofen passt. Er sollte in großen Kelchen serviert werden.

**LANGLEBIGKEIT:** 4- 5 Jahre.

**FÜR DEN WUNSCH:** die Düfte und Geschmäcker eines unbekanntes Siziliens zu entdecken. Die Besonderheit der Region mit jedem Schluck zu erleben. Andere mit außergewöhnlichen Eindrücken zu überraschen.

**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.