

Fragore 2016

Kollektion Weinikonen: Weine von einzigartiger Persönlichkeit

Der Fragore 2016 erobert aufgrund seiner außerordentlichen Komplexität und vulkanischen Eleganz. Der Etna Rosso Cru von Donnafugata ist das hochwertige Ergebnis der Nerello Mascalese des Gebiets Montelaguardia. Er hat ein umfangreiches und tiefes Bouquet und bietet Noten von Gewürzen und Waldfrüchten in Kombination mit mineralischen und balsamischen Nuancen. Im Geschmack spiegelt er sein Bouquet wider und bietet wichtige Tannine und einen Abgang mit beachtlicher Persistenz.

BEZEICHNUNG: Etna Rosso DOC Contrada Montelaguardia.

TRAUBEN: Die Nerello Mascalese ist eine dunkle Rebsorte, die in diesem einzigartigen Vulkangebiet die hochwertige Bezeichnung Etna hervorbringt.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in dem Gebiet Montelaguardia in Randazzo.

GEBIETE: Höhe 750 Meter ü.d.M.; die Zusammensetzung des Lavabodens mit sandiger Struktur wird durch eine leicht säuerlich-neutrale Reaktion gekennzeichnet und ist gut mit organischen Nährstoffen ausgestattet. Der Lavaboden ist tief und mineralstoffreich und ermöglicht somit eine starke Wurzel ausdehnung.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt und mit einer Anbaudichte von circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar und Alberello-Anbaumethode mit circa 6.900 Weinstöcken pro Hektar; Ertrag von 45 - 50 dz/ha.

JAHRGANG: Mit einem wenig niederschlagsreichen Herbst und Winter wurden im Jahrgang 2016 nur 519 mm Niederschlag verzeichnet im Vergleich zu einem Durchschnitt * von 799 mm, der die Nordseite des Vulkans zwischen Randazzo und Passopisciaro kennzeichnet, wo Donnafugata seine Weinberge in 5 verschiedenen Gebieten hat. Die geringeren Niederschläge hatten jedoch keine Konsequenzen; in diesen sandigen Vulkanböden ist der Wurzelapparat normalerweise im Stande, sich in die Tiefe zu schieben, um die notwendige Feuchtigkeit aufzunehmen. Im Sommer gab es keine außergewöhnlichen Hitzewerte; einige Regenfälle Ende August waren sicherlich von Nutzen. Die Reifung der Trauben erfolgte langsam und regelmäßig, auch dank der milden Temperaturen an vielen Tagen zwischen September und Oktober. Aus qualitativem Gesichtspunkt war der Jahrgang

2016 ausgezeichnet und hat weiche Weine mit intensiven Düften hervorgebracht; Weine, die durch ihre besondere Finesse und Harmonie bestechen. (*ANBAUJAHR: Für den Ätna/Randazzo wird der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober berücksichtigt; NIEDERSCHLÄGE: Sie wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens erfasst und ihr Durchschnitt wurde in Randazzo ab 2007 berechnet.)

WEINLESE: Sorgfältige Auslese der Trauben am Weinberg und manuelle Lese in Kisten; die für die Produktion des Fragore 2016 bestimmte Nerello Mascalese wurde zwischen dem 10. und 14. Oktober gelesen.

WEINBEREITUNG: Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der Beeren durch eine Abbeermaschine der neuesten Generation; dadurch ist es möglich, nur die perfekt reifen Beeren auszulesen und die grünen und unreifen Beeren auszusortieren. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau 14 Monate in französischer Eiche (Barriquefässer, die zum zweiten und dritten Mal benutzt werden) und dann mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkohol 14,40 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,7g/l – pH-Wert 3,55.

DEGUSTATIONSMERKMALE: Der Fragore präsentiert sich in einem hellen Rubinrot und mit einem umfangreichen und tiefen Bouquet mit würzigen (süßer Tabak und Muskatnuss) und blumigen Noten (Veilchen), gefolgt von Noten von Waldfrüchten (Johannisbeere), die sich mit balsamischen und mineralischen Nuancen (Feuerstein) verbinden. Im Geschmack bietet er eine ausgezeichnete Komplexität und Eleganz, die von deutlicher Mineralität und bedeutenden Tanninen gekennzeichnet ist; im Abgang hat er eine beachtliche Persistenz.

LANGLEBIGKEIT: Über 10 Jahre

ESSEN&WEIN: Ideal zu Hülsenfrüchten, Pilzen und schmackhaften Fleischgerichten. Als Hommage an die amerikanische Küche sollte er zu Truthahn oder zu gegrillten Spareribs probiert werden; er passt auch sehr gut zu asiatischen Gerichten wie zu Peking-Ente und geschmortem Schweine- und Rindfleisch. Er sollte mit einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

FUER DEN WUNSCH NACH: Eine exklusive und denkwürdige Erfahrung. Genießen Sie einzigartige Empfindungen im Laufe der Zeit. Bereichern Sie Ihre Sammlung mit unvergleichbaren und langlebigen Weinen. Unterscheiden Sie sich durch Ihre Kompetenz.

DIALOG MIT DER KUNST: Donnafugata ist schon immer auf die Zukunft ausgerichtet und gleicht einem Objekt im Universum, das von unsichtbaren Schwerkraften angezogen wird. Der Illustrator Stefano Vitale fängt perfekt diese immerwährende Bewegung in seiner letzten Illustration ein, die von ihm für das Etikett des Fragore geschaffen wurde. Donnafugata arbeitet weiter an seinem Engagement in den abgelegensten Winkel Siziliens: Im Osten bis nach Vittoria und dann bis zum höchsten Gipfel der Insel, auf dem Ätna.

ERSTER JAHRGANG: 2016.

