

DONNAFUGATA®

Brut Rosé 2017



Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist

Ein Rosé Millesimato von bemerkenswerter Feinheit. Eine Metodo Classico, der mit Pinot Nero Trauben aus hoher Hügellage erfolgt und perfekt die Philosophie von Donnafugata zusammenfasst. Mit zart fruchtigen und würzigen Anklängen ist dieser Brut Rosé ein Sekt von besonderem Prestige und Symbol von Eleganz, das Ergebnis der Liebe zum Detail.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien

BEZEICHNUNG: Vino Spumante Rosé Sicilia DOC

TYPOLOGIE Brut Rosé klassische Methode

TRAUBEN: Pinot Nero

BÖDEN & KLIMA: Höhe 470 - 500 m ü.d.M.; Orographie: hohe Hügellage mit Nordostausrichtung; lehmhaltiger Boden mit sub-alkaliner 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 habe 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 Phenolreifung hervorgebracht. Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Vinifikationen, zeichnen sich die Weine des Jahrgangs 2017 durch ausgezeichnete Finesse aus. (*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

WEINLESE: Die Lese der Trauben erfolgt per Hand mit Ablage in Kisten in den ersten zehn Augusttagen in den höchst gelegenen Weinbergen des Anbaugebiets (470-500 m ü.d.M.).

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 Roséwein 36 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 11,97 % - pH-Wert 3,05 – Säuregehalt insgesamt 7,4 g/l - Restzucker 6,0 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (21/02/2022): Mit einer antiken rosa Farbe zeichnet sich dieser Rosé Millesimato durch ein elegantes und unverwechselbares Bouquet aus. Es bestechen tertiäre Noten von Brotkruste mit zarten fruchtigen Noten (rosa Grapefruit) und Gewürzen. Am Gaumen ist er frisch und von guter Struktur. Den fruchtigen Sensationen folgt eine würzige Ader mit langer Persistenz.

ESSEN & WEIN: Ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Krustentieren und Fischtatar. Wir empfehlen ihn zu dünn aufgeschnittenem Roh-Schinken. Er sollte in Weingläsern mit mittelweitem Kelch serviert werden. Er sollte direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 6-8°C.

KOLLEKTION MEDITERRANE ELEGANZ: Raffinierte Interpretationen des Terroirs **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.

ERSTER JAHRGANG: 2012