

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

CUORDILAVA 2018

Cuordilava entstand aus der Partnerschaft zwischen Dolce & Gabbana und Donnafugata, zwei Exzellenzen des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Pflege der Details miteinander verbunden sind. Ein Wein von eleganter Mineralität und außergewöhnlicher vulkanischer Persönlichkeit, das Ergebnis des Bergweinbaus an den Hängen des Ätna.



750 ml

Magnum

Kollektion: Dolce & Gabbana und Donnafugata, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Kultur. Für den Wunsch nach Kreativität und Handwerkskunst.

Bezeichnung: Etna Rosso DOC.

Trauben: Nerello Mascalese, autochthone Rebsorte des Ätna.

Produktionsgebiet: Ostsizilien, Nordseite des Ätna, in den Gebieten Randazzo und Castiglione di Sicilia. Ein Bergweinbau mit Weinbergen zwischen 700 und 750 Metern über dem Meeresspiegel. Hier treffen das durch die Höhenlage gegebene kontinentale Klima und die sizilianische Sonne aufeinander. Insbesondere dieses Gebiet nördlich des Vulkans zeichnet sich durch durchschnittlich geringere Niederschläge als an den anderen Hängen des Ätna aus. Die Sommer sind kühl, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Böden sind sandig, vulkanischen Ursprungs und reich an Mineralien. Die Reben werden nach der traditionellen Ätna-Alberello-Methode oder Spalierziehung auf Terrassen angebaut, die von trockenen Lavasteinmauern umgeben sind.

Jahrgang und Weinlese: 2018 war kühler und regnerischer (946 mm) als der Durchschnitt (801 mm) dieser Gegend; auch im Frühling und Sommer kam es zu Regenfällen, was für Weinberge von 700 m ü. d. M. üblich ist. Regenfälle zwischen Mitte August und Anfang September verstärkten Frische und Aroma der Weine. Auf dieser Seite des Vulkans waren die folgenden Wochen trocken. Dieser klimatische Faktor zusammen mit der Entscheidung Ausdünnungen durchzuführen, begünstigte die gewünschte Reifung und die regelmäßige Entwicklung der Weinlese. Die Lese der Nerello Mascalese fand in den ersten zehn Oktobertagen statt.

Weinbereitung und Ausbau: Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der nur perfekt intakten und reifen Beeren durch eine Abbeermaschine. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25 °C. Ausbau über ein Jahr in französischer Eiche und dann mindestens 30 Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Analytische Daten: Alkohol 13,93 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,1g/l – pH-Wert 3,47.

Degustationsmerkmale: Von rubinroter Farbe präsentiert Cuordilava ein Bouquet von kleinen roten Früchten und Orangenschalen, begleitet von würzigen Noten (Zimt), die sich mit frischen balsamischen Aromen und Nuancen von Unterholz vermischen. Am Gaumen ist er vielschichtig und tief, geprägt von gut eingebundenen Tanninen und eleganter Mineralität; der lange Abgang unterstreicht seine außergewöhnliche Persönlichkeit.

Lebensdauer: Mehr als 10 Jahre.

Essen & Wein: Ideal zu Hülsenfrüchten, Pilzen und dunklem Fleisch. Er sollte mit einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

Dialog mit der Kreativität: Dolce & Gabbana hat sich von der Farbe des Magmas für die Kapsel und das Grosgrain Ribbon (Ripsband) des Weinkartons inspirieren lassen, während die Grafiken auf Etikett und Verpackung auf die traditionellen

Motive und Stile des sizilianischen Karrens verweisen. Der Ätna bleibt jedoch der wahre Protagonist im Zentrum der

Komposition, eingetaucht in eine suggestive, fast märchenhafte Landschaft, die an die ritterlichen Sagen der Geschichtenerzähler und die Theaterszenen der Opera dei Pupi erinnert. Gold wurde für das Logo auf dem Flaschenbalskragen und für das Seidenpapier verwendet, das die Flasche umhüllt, um die kostbare und erhabene Natur des Ätna zu feiern, die so einzigartig ist wie Cuordilava. Neben der 750-ml-Flasche ist Cuordilava auch im Magnum-Format erhältlich.

Erster Jahrgang: 2017.