

Contesa dei Venti 2020



Weingut Vittoria: im Gebiet des Barocks, zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer

Contesa dei Venti ist ein Nero d'Avola der Herkunftsbezeichnung Vittoria Doc. Er zeichnet sich durch blumige Noten und ein duftendes Bouquet aus fruchtigen, würzigen und balsamischen Nuancen aus. Seine Weichheit und Persistenz machen ihn zu einem eleganten Wein mit fesselnder Persönlichkeit.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, im Gebiet von Acate.

BEZEICHNUNG: Vittoria DOC Nero d'Avola Sicilia.

TRAUBEN: Nero d'Avola.

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: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte 4.000-4.500 Weinstöcke pro Hektar; mit Erträgen von 7 – 8 t/ha.

JAHRGANG 2020: In Acate wurde der unterdurchschnittliche Niederschlag (281 mm gegenüber dem Durchschnitt von 410 mm) durch Bewässerung ausgeglichen, die den regulären vegetativ-produktiven Zyklus begünstigte. Die Trauben der Nero d'Avola haben eine ideale Reifung bezüglich Zucker-, Aroma- und Phenolgehalt erreicht, eine wichtige Voraussetzung für Weine mit besonderem Duft und Anmut. (*Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen

Dienst in der Station Acate gemessen).

WEINLESE: Die Lese begann in der zweiten Dekade und endete in der dritten Septemberdekade.

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 12,95 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,0 g/l., pH-Wert: 3,50.

DEGUSTATIONSMERKMALE (14/12/2021): Von rubinroter Farbe zeichnet sich Contesa dei Venti 2020 durch seine blumigen Düfte von Lavendel und Veilchen aus. Das duftende Bouquet besticht durch Noten von roten Früchten (Pflaume und Kirsche) und Lavendelblüten zusammen mit zarten würzigen (weißer Pfeffer) und balsamischen (Wacholder) Nuancen. Im Mund ist er frisch und harmonisch, mit einer angenehmen Rückkehr der fruchtigen Noten und einem weichen und fesselndem Tannin. Der Abgang ist anhaltend und elegant.

ESSEN & WEIN: Contesa dei Venti passt gut zu gegrilltem Gemüse und Fleisch, Wurstwaren und leicht gewürzten Fischgerichten. Perfekt auch zu Thunfisch-Sushi. Leicht gekühlt (15-16 °C) kann er direkt vor dem Servieren entkorkt werden und sollte Weingläsern mittlerer Größe serviert werden.

LANGLEBIGKEIT: 4- 5 Jahre.

KOLLEKTION IMPRESSIONEN EINES GEBIETS: Überraschende Weine im reinen Stil **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: Ein Etikett mit intensiven Farben, die an die von Pflaumen und Lavendel erinnern. Eine Frau, die Contesa dei Venti, schaut in die Ferne und lässt sich sanft vom Wind streicheln, mit dem sie spielt. Der Name dieses Weins inspiriert sich an der angenehmen Brise, die im Gebiet von Vittoria stets präsent ist und zwischen den Nero d'Avola-Trauben tags und nachts weht. Ein leichter Wind, der aus dem Dialog zwischen dem Meer und den hybläischen Bergen entsteht.

ERSTER JAHRGANG: 2020.