

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

ISOLANO 2019

Isolano ist der neue Weißwein 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 umbüllender Eleganz und außergewöhnlicher vulkanischer Mineralität, 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 Bianco DOC.

Trauben: Carricante, autochthone weiße Rebsorte des Ätna und ein geringer Anteil an anderen nativen Rebsorten.

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: 2019 war ein typischer Ätna-Jahrgang mit Regenfällen im Frühjahr und Sommer, was ziemlich gewöhnlich für Weinberge auf einer Höhe von über 700 Meter ü.d.M. ist. Insbesondere haben die Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September die Frische und das Aroma betont. Auf dieser Vulkansseite waren die nachfolgenden Wochen trocken; dieser Klimafaktor hat zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, die gewünschte Reifung und den regulären Ablauf der Weinlese begünstigt. Die Lese der Carricante, mit sorgfältiger Selektion im Weinberg, hat am 30. September begonnen und wurde am 10. Oktober beendet.

Weinbereitung und Ausbau: die Gärung erfolgte in Stahl bei einer Temperatur von 14-16 °C. Vor seiner Vermarktung wurde der Wein für 10 Monate zum Teil in Tanks und zum Teil in französischen Eichenfässern ausgebaut, und dann für mehr als 12 Monate in der Flasche gereift.

Analytische Daten: Alkohol 12,72 % vol. - Gesamtsäure 6,1 g/l - pH-Wert 3,25.

Degustationsmerkmale: Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen präsentiert der Wein ein raffiniertes Bouquet mit duftenden Zitrusnoten, Nuancen von blühendem Ginster und mediterranen Kräutern. Isolano ist ein Wein von umbüllender Eleganz, der sich am Gaumen durch seine Beständigkeit und außergewöhnliche vulkanische Mineralität auszeichnet.

Lebensdauer: mehr als 10 Jahre

Essen & Wein: Perfekt zu Krustentieren, ersten vegetarischen Gängen und Steinpilzen sowie Fisch und hellen Fleischgerichten. Serviertemperatur: 10-12 °C.

Dialog mit der Kreativität: Das abgestimmte Image von Dolce&Gabbana unterstreicht die Farben von Sizilien sowohl in der Grafik des Etiketts und der Verpackung als auch der Kapsel und des Grossgrain Ribbon (Ripsband): die typischen Motive und geometrischen Formen der Sizilianische Karren, in denen Rot, Grün, Blau und Gelb dominieren. In der Mitte steht der rauchende Ätna: Imposant und einsam in seiner majestätischen Pracht, scheint der Vulkan zwischen Erde und Himmel, zwischen Traum und Wirklichkeit zu schweben und verzaubert weiterhin mit seiner unverfälschten und authentischen sizilianischen Schönheit. Neben der 750-ml-Flasche ist Isolano auch im Magnum-Format erhältlich.