

Brut 2016

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Eine klassische Methode mit erstaunlicher Eleganz, der Brut von Donnafugata besticht durch sein feines und intensives Bouquet mit Noten von Brotkruste und Trockenobst. Im Geschmack ist er harmonisch mit feiner und andauernder Perlung.



BEZEICHNUNG: Vino Spumante Bianco Sicilia DOC

TYPOLOGIE: Brut klassische Methode

TRAUBEN: Chardonnay, Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BÖDEN & KLIMA: Höhe 470 - 500 m ü.d.M.; Orographie: hohe Hügellage mit Nordostausrichtung; lehmhaltiger Boden mit subalkaliner 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: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet,

wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt von 670mm** liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine. *Die Niederschlagsmengen werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet; ** Der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

WEINLESE: Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die zur Herstellung des Bruts bestimmten Chardonnay und Pinot Nero wurden Anfang August in den höher liegenden Weinbergen (470 m -500 m ü.d.M.) gelesen.

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 Wein 36 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 11,08% - pH-Wert 3,05 - Säuregehalt insgesamt 7,2 g/l – Restzucker 6,5 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (15/09/2020): Dieser Millesimato 2016 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb und bietet ein feines und intensives Bouquet. Im Geschmack bietet er Aromen von Brotkruste und Heu, begleitet von Nuancen von Trockenobst (Erdnuss) und Zitrusfrucht-Nuancen (Zitronenschale). Im Geschmack ist er frisch und gleichzeitig umfangreich und komplex. Ein harmonischer Brut Metodo Classico von besonderer Persönlichkeit mit feiner und andauernder Perlung.

ESSEN & WEIN: Angenehm als Aperitif und geeignet zu rohen Meeresfrüchten, insbesondere zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschetta mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6-8°C.

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.