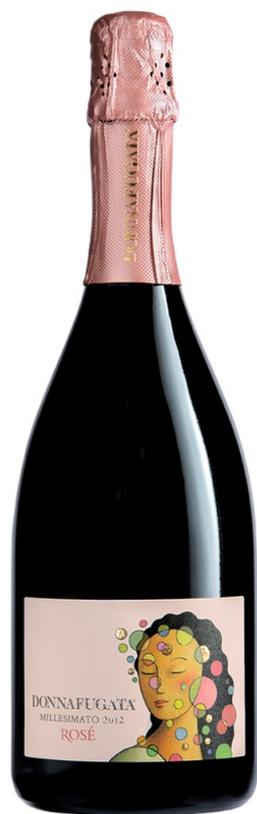


Brut Rosé Millesimato 2014

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Millesimato-Rosé ist ein Schaumwein von angenehmer Struktur und Feinheit. Eine klassische Methode, die mit Pinot Nero Trauben aus hoher Hügellage erfolgt und die perfekt die Philosophie von Donnafugata zusammenfasst.



BENENNUNG: Vino Spumate Rosé Sicilia DOC

TYPOLOGIE Brut Rosé klassische Methode

TRAUBEN : Pinot Nero

PRODUKTIONSGBIET : Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

BODEN : 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%.

WEINBERG: Spalierziehung 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: 2013 war von einem eher **ausgeglichenen** Klimaverlauf mit einem milden Winter mit einer guten Niederschlagsmenge (767 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 670 mm der letzten 10 Jahre) gekennzeichnet, gefolgt von einem kühlen und windigen Frühjahr.

WEINLESE: Die Weinlese erfolgt per Hand mit Ablage in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die Pinot Nero Trauben, die für die Produktion des Roséweins bestimmt sind, wurden in der ersten Augustwoche 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 Roséwein 36 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,14 % - pH-Wert 3,16 – Säuregehalt insgesamt 7,4 g/l - Restzucker 4,2 g/l.

DEGUSTATIONSMERKMALE (21/12/2018): Dieser Millesimato-Rosé präsentiert sich in einem Altrosa und besticht durch ein sehr klares und elegantes Bouquet. Er bietet tertiäre Noten von Brotkruste in Kombination zu delikaten, fruchtigen Noten von Walderdbeere und Himbeere. Am Gaumen ist er frisch und von guter Struktur. Angenehm kehren die fruchtigen Aromen wieder. Der Abgang ist leicht würzig, lang und andauernd.

ESSEN & WEIN: Ein Roséwein, der gut zu den Mahlzeiten passt, ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Krustentieren und Fischtatar. Wir empfehlen ihn zu rohem, dünn aufgeschnittenem San-Daniele-Schinken. Er sollte in Weingläsern mit mittelweitem Kelch, der nicht nach oben weiter wird, serviert werden. Er sollte direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet 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.