

Bell'Assai 2023

Vittoria DOC Frappato Sicilia

Der Bell'Assai ist ein Frappato mit intensiven fruchtigen Noten sowie delikaten blumigen Anklängen. Seine großartige Frische und sein weiches Tannin machen ihn zu einem besonders anmutigen Rotwein. Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft: Der Bell'Assai wird in der 410 g leichten Flasche abgefüllt, die auf Sizilien aus 90 % recyceltem Glas hergestellt wird.



PRODUKTIONSGBIET

Im Südosten Siziliens, auf dem Anwesen in der Gemeinde Acate und in anderen besonders geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Frappato

BÖDEN UND KLIMA

Leicht hügelige Weinberge zwischen 120-240 m.ü.M.; tendenziell sandiger Boden, mit Kalktuff durchsetzt. Böden mittlerer Dichte mit pH-Werten von 7,9 und einem Gesamtkalkgehalt von 31 %. Das Klima ist mediterran mit milden Wintern und gemäßigten Sommern, die von frischen thermischen Brisen profitieren, die zwischen dem Ibleo-Hochplateau und dem Meer wehen und gute Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht begünstigen.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.400 bis 5.200 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.000 bis 8.000 kg/ha.

JAHRGANG

In Acate, im Weingut Vittoria, wurden zu Beginn des Winters leicht überdurchschnittliche Temperaturen zwischen Dezember und Januar verzeichnet, die jedoch durch den Einzug der Kälte und reichliche Niederschläge im Februar ausgeglichen wurden. Insgesamt fielen 421 mm Regen, verglichen mit einem Durchschnitt von 416 mm. Dank der Lage zwischen dem Meer und den Monti Iblei profitierten die Weinberge von frischen ‚thermischen Brisen‘ und guten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, selbst in den heißesten Sommerperioden, was eine perfekte Reifung der Trauben möglich machte. **Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen Dienst (SIAS) in der Station Acate gemessen. Die Daten werden vom 1. Oktober bis 30. September erhoben.*

WEINLESE

Die Ernte des Frappato fand zwischen dem 15. und 27. September statt, je nach Reifezeitpunkt der verschiedenen Parzellen. Aus quantitativer Sicht entsprach die Produktion dem Durchschnitt der jüngsten Jahrgänge dieses Weinguts, wobei in einigen Weinbergen ein leichter Anstieg verzeichnet wurde.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für circa 8 bis 9 Tage bei 24 bis 25 °C. Ausbau für 8 Monate im Stahltank und anschließend mind. 8 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Bell'Assai 2023 präsentiert sich in einem leuchtenden Rubinrot. Im Duft zeigt er frische Fruchtnoten von Walderdbeeren und roten Johannisbeeren, gefolgt von floralen Anklängen von Veilchen. Am Gaumen kommen die fruchtigen Noten wieder zum Vorschein. Er besticht durch sein elegantes Gleichgewicht zwischen Säure und weichen Tanninen (27/11/2024).

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 2 bis 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETT

Bell'Assai ist ein junges Mädchen, das der milden sizilianischen Brise die Früchte und die Düfte der Weinberge schenkt. Sie steht für die sizilianischen Familien, die das Schöne zu schätzen wissen und die schon immer das Anbaugebiet von Vittoria aufgewertet haben. Ein Künstleretikett, mit dem DonnaFugata die Liebe für das Schöne zelebrieren will.

FOODPAIRING

Der Bell'Assai passt gut zu gegrilltem Gemüse, Wurstwaren und würzigen Fischgerichten. Ausgezeichnet auch zu Thunfisch-Sushi. Er sollte in Weingläsern mittlerer Größe ausgeschenkt und direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15 bis 16 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13 Vol.-%, Gesamtsäure 5,6 g/L; pH-Wert 3,55.

ERSTER JAHRGANG

2016



Donnafugata is certified Sostain



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus recyceltem Glas hergestellt wird