

Bell'Assai 2024

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 leichten Flasche abgefüllt, die auf Sizilien aus 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 mittlerer Dichte, mit Kalktuff durchsetzt. 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

Kordonanzucht mit Zapfenschnitt sowie Guyot.

JAHRGANG

Mit Ausnahme der kälteren ersten Wintermonate lagen die Temperaturen im Jahresverlauf insgesamt höher, bei gleichzeitig unterdurchschnittlichen Niederschlägen im Vergleich zum langjährigen Mittel für diese Gegend. Die Erntemenge entsprach dem Durchschnitt des Weinguts; die Trauben erreichten die angestrebte phenolische Reife, und die Qualität erfüllte die betrieblichen Zielsetzungen in vollem Umfang.

WEINLESE

Die Ernte des Frappato fand zwischen den letzten zehn Tagen im August und der ersten Septemberwoche statt, je nach Reifezeitpunkt der verschiedenen Parzellen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration bei kontrollierter Temperatur. Ausbau für 7 Monate im Stahltank und anschließend mindestens 7 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von leuchtend rubinroter Farbe zeigt der Bell'Assai 2024 in der Nase duftige Noten von Walderbeeren und Himbeeren, gefolgt von floralen Anklängen an Veilchen. Am Gaumen erscheinen die fruchtigen Aromen wieder und werden von einem ausgewogenen Zusammenspiel aus lebendiger Säure und weichem Tannin getragen (12/01/2026).

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 ausgetastet und direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15 bis 16 °C.

ANALYSEDATEN

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

ERSTER JAHRGANG

2016



Donnafugata is
certified Sustain



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