

Weingut
Contessa Entellina

Donnafugata Brut 2020

Vino Spumante Bianco Sicilia Doc

Ein Metodo Classico von erstaunlicher Eleganz, der durch sein feines und intensives Bouquet nach Zitrusnoten, zarten Aromen von weißfleischigen Früchten und angenehmer Brotkrusten-Nuancen besticht. Im Gaumen ist der Donnafugata Brut vibrierend mit feiner und anhaltender Perlage. Ein harmonischer Schaumwein mit großer Persönlichkeit.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

TYPOLOGIE

Flaschenvergorener Schaumwein (Brut).

REBSORTEN

Chardonnay, Pinot Noir.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Guyot-Erziehung, Pflanzdichte ca. 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens war das Jahr 2020 weniger regenreich, mit 437 mm Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt von 647 mm. Ein Großteil der Niederschläge fiel im Winter und Frühling, während der Sommer recht trocken verlief. Durch eine sorgfältige Bewirtschaftung, vom Rebschnitt über das Ausdünnen bis hin zur gezielten Wahl der Erntezeitpunkte, konnten gesunde und reife Trauben gewonnen werden. Insgesamt lag die Erntemenge leicht unter dem Unternehmensdurchschnitt, und die Lese begann 5-10 Tage früher als üblich. Der Jahrgang 2020 brachte Weine mit intensiver Aromatik und hervorragender Säurestruktur hervor.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informations service Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Chardonnay-Trauben wurden am 1. und 2. August gelesen, während die Pinot-Noir-Trauben am 3. und 5. August in den Keller kamen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Erste Gärung im Stahl bei einer Temperatur von circa 16- 17° C, zweite Gärung in der Flasche. Der Brut reift 36 Monate lang auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde. Anschließend durfte er weitere sechs Monate auf der Flasche ruhen.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von brillanter strohgelber Farbe, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Der Millesimato 2020 hat ein frisches Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten (Zitrone und Zedratzitrone) und zarten Noten von weißfleischigen Früchten. Zudem zeigt er die typischen Reifennoten von Brotkruste. Im Mund ist er intensiv und lebendig. Ein harmonischer und feinherber Schaumwein von besonderer Persönlichkeit. (07/11/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 8 bis 10 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Eine elegante Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erhellt wird: Wie könnte man da nicht an die *MonaLisa* oder Leonardo da Vincis *Dame mit Hermelin* denken? Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zum sehr eleganten Originalentwurf wurden dem Etikett einige wenige Goldfolienspuren hinzugefügt, die wie Lichtstreifen die feine Lebendigkeit des Inhalts andeuten.

FOODPAIRING

Angenehm als Aperitif, passt er wunderbar zu rohen Meeresfrüchten, vor allem zu Krustentieren sowie zu frittiertem Gemüse und Fisch. Wir empfehlen ihn zu Bruschette mit Bottarga und Basilikum. Er sollte in Gläsern mit mittelgroßem Kelch ausgeschenkt werden, der sich nicht nach oben öffnet; direkt vor dem Servieren entkorken, optimal bei einer Temperatur von 6 bis 8° C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 12 Vol.-%- pH-Wert: 3,01; Gesamtsäure: 7,4 g/l, Restzucker: 5,7 g/l.

ERSTER JAHRGANG
2007.