

Weingut  
Contessa Entellina

# Donnafugata Brut Rosé 2019

## Vino Spumante Rosé Sicilia Doc

*Ein Rosé Millesimato von bemerkenswerter Feinheit. Ein Metodo Classico, der aus Pinot Nero-Trauben aus hohen Lagen erzeugt wird und perfekt die Philosophie von Donnafugata verkörpert. Mit zart fruchtigen und würzigen Anklängen ist dieser Brut Rosé ein Schaumwein von besonderem Prestige und Eleganz, das Ergebnis von Mätsarbeit.*



### PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

### TYPOLOGIE

Brut Rosé Metodo Classico.

### REBSORTEN

Pinot Noir.

### BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 470-500 m ü.d.M.; hügelige Orographie mit nordöstlicher Ausrichtung; lehmhaltige Böden mit subbalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink); Gesamtkalkgehalt 20 bis 35 %; milde Winter; trockene und windige Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

### WEINBERG

Vertikale Spalierziehung mit Guyot-Beschneidung; Pflanzdichte von etwa 4.444 Pflanzen pro Hektar und Produktionserträge von 75-85 Doppelzentnern pro Hektar.

### JAHRGANG

Im Jahr 2019 fielen in Contessa Entellina 546 mm Niederschlag, was unter dem Durchschnitt\* (660 mm) für dieses Gebiet liegt. Ein Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und das Frühjahr, während der Sommer recht trocken war. Dank des integrierten Weinbaus konnten qualitativ hochwertige und gesunde Trauben gelesen werden. Vom Rebschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte wurde eine ökologisch nachhaltige Methode verfolgt.

*\*Die durchschnittliche Niederschlagsmenge wurde anhand der Weinlese 2003 berechnet, die in Contessa Entellina vom SIAS (agrometeorologischer Informationsservice Siziliens) erfasst wurde; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres.*

### WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben. Die Lese der Pinot Nero-Trauben, die für die Herstellung des Metodo Classico Rosés bestimmt sind, fand am 8. August statt.

### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach dem Eintreffen in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch, bevor sie sanft gepresst wurden. Die Gärung erfolgte in Stahltanks bei einer Temperatur von etwa 15 bis 16 °C, die zweite Gärung in der Flasche. Nach dem Abstich reift der Rosé mindestens 36 Monate auf den Hefen.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit seiner altrosa Farbe zeichnet sich der *Brut Rosé* durch ein elegantes und unverwechselbares Bouquet aus. Es dominieren Tertiäraromen von Brotkruste mit zarten fruchtigen Noten von Johannisbeeren und rosa Grapefruit sowie zarten Gewürznoten. Am Gaumen ist er frisch und von guter Struktur. Den fruchtigen Aromen folgt eine würzige Ader mit guter Persistenz. (27/2/2024)

### KÜNSTLERETIKETTEN

Eine elegante Frau, deren Gesicht von einem leichten Lächeln erhellt wird: Wie könnte man da nicht an die Mona Lisa oder Leonardo da Vincis Dame mit Hermelin und die vielen Frauenporträts aus dem 16. Jahrhundert in Italien denken? Ein perfektes Gleichgewicht der Elemente zwischen Kunst, Kultur und Natur. Im Vergleich zum sehr eleganten Originalentwurf, der auf einem Holzbrett angefertigt wurde, wurden in der Perlage nur ein paar Goldfolienspuren hinzugefügt, die wie Lichtstreifen die feine Lebendigkeit des Inhalts andeuten.

### FOOD PAIRING

Ein Roséwein, der ausgezeichnet zu rohen oder gekochten Krustentieren und Fischtatar passt. Wir empfehlen ihn zu rohem Schinken. Er sollte in Weingläsern mit mittelweitem Kelch ausgeschenkt werden und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Ideal bei einer Temperatur von 6 bis 8 °C.

### ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,00%; pH-Wert 3,08; Gesamtsäure 6,9g/l.

### ERSTER JAHRGANG

2012.