

Donnafugata Brut Rosé 2020

Vino Spumante Rosé Sicilia Doc

Ein Metodo Classico Rosé aus Pinot-Nero-Trauben aus hohen Lagen, der perfekt die Philosophie von Donnafugata verkörpert. Mit zarten Aromen nach Brotkruste sowie fruchtigen und würzigen Noten ist dieser Brut Rosé das Ergebnis großer Handwerkskunst.



PRODUKTIONSGBIET
Südwest-Sizilien

TYOLOGIE
Brut Rosé Metodo Classico

REBSORTEN
Pinot Nero

BÖDEN & KLIMA
Höhenlage zwischen 470-500 m ü.d.M.; hügelige Orographie mit nordöstlicher Ausrichtung; lehmhaltige Böden. Milde Winter; trockene und windige Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG
Vertikale Spalierziehung mit Guyot-Schnitt.

JAHRGANG
Das Jahr 2020 war weniger regenreich und verzeichnete im Vergleich zum Durchschnitt des Gebiets geringere Niederschläge. Ein Großteil des Regens fiel im Winter und Frühjahr, während der Sommer relativ trocken war. Die sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge – vom Rebschnitt über das Ausdünnen bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte – ermöglichte es, vollkommen gesunde und reife Trauben zu ernten. Insgesamt lag die erzeugte Menge etwas unter dem betrieblichen Durchschnitt, und die Weinlese fand fünf bis zehn Tage früher statt. Der Jahrgang 2020 brachte Weine mit aromatischer Intensität und ausgeprägter Säurestruktur hervor.

WEINLESE
Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben. Die Lese der Pinot Nero-Trauben für die Herstellung des Metodo Classico Rosé fand am 3. und 4. August statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG
Nach dem Eintreffen in der Kellerei werden die Trauben auf dem Rütteltisch selektioniert, bevor sie sanft mittels Ganztraubenpressung gepresst werden. Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, die zweite Gärung in der Flasche. Der Rosé bleibt mindestens 36 Monate auf der Hefe. Nach dem Dégorgement reift er rund ein Jahr in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Mit seiner altrosa Farbe zeigt der *Brut Rosé* in der Nase Aromen von Brotkruste, die sich mit zart fruchtigen Noten von Johannisbeeren und Himbeeren sowie leichten Gewürznoten vereinen. Am Gaumen ist er frisch und hat eine gute Struktur. Den fruchtigen Aromen folgt eine gute Persistenz. (25/3/2025)

TRINKEMPFEHLUNG
8 bis 10 Jahre

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 auch 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
Alkohol: 12 Vol.-%, Gesamtsäure: 7,2g/L, pH-Wert: 3,02.

ERSTER JAHRGANG
2012



Donnafugata is
certified Sostain