

Donnafugata Brut Rosé 2021

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
Der Jahrgang 2021 zeichnete sich durch leicht unterdurchschnittliche Niederschläge in dieser Region aus: Der meiste Regen fiel im Winter, während der Frühling trocken verlief. Die empfindlichen Phasen von Blüte und Fruchtansatz entwickelten sich dennoch regelmäßig. Durch sorgfältige und intensive Pflege im Weinberg konnte der gesamte vegetativ-produktive Zyklus harmonisch abgeschlossen werden. Das Ergebnis ist ein Jahrgang von ausgezeichneter Qualität, der die hohen Ansprüche des Unternehmens voll erfüllt.

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 altroséfarbenen Nuance entfaltet der Brut Rosé in der Nase ein feines Bouquet von Brotkruste, das von zarten Fruchtnoten roter Beeren wie Johannisbeeren und Himbeeren begleitet wird, unterlegt von einem Hauch weißen Pfeffers. Am Gaumen zeigt er sich frisch, die fruchtigen Aromen klingen harmonisch nach. Das Finale besticht durch eine elegante, salzige Persistenz. (12/1/2026)

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: 7,3 g/l, pH-Wert: 3,04; Restzucker: 7,7 g/l

ERSTER JAHRGANG
2012



Donnafugata is
certified Sustain