

Weingut
Vittoria

Contesa dei Venti 2021

Vittoria Doc Nero d'Avola

Der Contesa dei Venti ist ein Nero d'Avola aus der Appellation Vittoria DOC. Er zeichnet sich durch blumige Noten und ein duftendes Bouquet aus fruchtigen, würzigen und balsamischen Nuancen aus. Seine Geschmeidigkeit und Länge machen ihn zu einem eleganten Wein mit fesselnder Persönlichkeit.



PRODUKTIONSGBIET
Südost-Sizilien, rund um Acate.

REBSORTEN
Nero d'Avola.

BÖDEN & KLIMA
Leicht hügelige Weinberge 120-150 Meter ü.d.M.; tendenziell sandiger Boden, mit Kalktuff durchsetzt. Böden mittlerer Dichte, pH-Wert 7,7, Kalkanteil insgesamt 21%. Das Klima ist warm und gemäßigt und wird im Sommer durch eine Meeresbrise sowie durch die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gemildert.

WEINBERG
Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.000 bis 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.000 bis 8.000 kg/ha.

JAHRGANG
In Acate, im Weingut Vittoria, war der Jahrgang 2021 niederschlagsarm (282 mm im Vergleich zum Durchschnitt von 410 mm*). Die geringeren Niederschläge wurden durch Bewässerung kompensiert, die den regelmäßigen Vegetations- und Produktionszyklus begünstigte. Die Menge und Qualität der erzeugten Trauben entsprachen den Zielen des Unternehmens. Die Nero d'Avola-Trauben erreichten eine ideale Zucker-, Aroma- und Phenolreife, die Voraussetzung für Weine von besonderem Duft und Geschmack ist.

**Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen Dienst in der Station Acate gemessen.*

WEINLESE
Die Lese begann Mitte September und endete in den letzten Septembertagen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG
Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für circa 10 Tage bei 25 bis 28 °C. Nach dem Biologischen Säureabbau folgt der Ausbau für 8 Monate im Stahltank und anschließend mindestens 9 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Rubinrote Farbe. Der Contesa dei Venti 2021 duftet nach Lavendel sowie nach roten Früchten (Kirsche und Himbeere) und Lavendelblüten. Ergänzt wird das Bouquet durch würzige Noten (Salbei und schwarzer Pfeffer) und balsamische Nuancen (Wacholder). Im Mund ist er frisch und harmonisch, mit einer angenehmen Rückkehr der fruchtigen Noten und einem weichen und fesselndem

Tannin. Der Abgang ist anhaltend und elegant. (13/01/2023)

TRINKEMPFEHLUNG
Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN
Ein Etikett mit intensiven Farben, die an Pflaumen und Lavendel erinnern. Eine Frau, die sogenannte Contesa dei Venti, schaut in die Ferne und lässt sich sanft vom Wind streicheln. Der Name dieses Weins nimmt die angenehme Brise auf, die im Gebiet von Vittoria stets weht und die Nero d'Avola-Reben rund um die Uhr umspielt. Ein leichter Wind, der aus dem Dialog zwischen dem Meer und den Monti Iblei entsteht.

FOODPAIRING
Der Contesa dei Venti passt wunderbar zu gegrilltem Gemüse und Fleisch, Wurstwaren und leicht gewürzten Fischgerichten. Perfekt auch zu Thunfisch-Sushi. Idealerweise sollte er leicht gekühlt (15-16 °C) ausgeschenkt und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Zu empfehlen sind Weingläser mittlerer Größe.

ANALYSEDATEN
Alkoholgehalt 12,81% Vol., Gesamtsäure: 5,2 g/l, pH-Wert: 3,40.

ERSTER JAHRGANG
2020.