

Contesa dei Venti 2022

Vittoria Doc Nero d'Avola
Sicilia

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 und würzigen Aromen sowie aromatischen Kräutern aus. Seine Geschmeidigkeit und Länge machen ihn zu einem eleganten Wein mit fesselnder Persönlichkeit.



PRODUKTIONSGEBIET

Im Südosten Siziliens, auf dem Anwesen in der Gemeinde Acate und in anderen besonders geeigneten Gebieten.

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

Auf dem Weingut Vittoria in Acate verlief das Jahr 2022 dank großer Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht kühler als 2021. Die aufgezeichneten 532 mm Niederschlag liegen über dem Durchschnitt von 409 mm, wobei ein Teil des Regens im Juni fiel und somit ein optimales vegetatives Gleichgewicht und die ideale phenolische und aromatische Reife der Trauben begünstigte. Dies ist die Grundlage für besonders feine und duftende Weine. Die produzierte Menge entsprach dem Durchschnitt der vergangenen Jahre, und die Qualität war mehr als zufriedenstellend.

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

WEINLESE

Die Lese fand in der zweiten Septemberhälfte statt.

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 15 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Rubinrote Farbe. Der Contesa dei Venti 2022 duftet nach Veilchen sowie nach roten Früchten (Kirsche und Johannisbeere). Ergänzt wird das Bouquet durch würzige Noten wie Salbei und schwarzer Pfeffer. Im Mund ist er frisch und harmonisch, mit einer angenehmen Rückkehr der fruchtigen Noten und einem weichen und fesselnden Tannin. Der Abgang ist anhaltend und elegant. (08/11/2024)

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

Alkohol 13 Vol.-%- Gesamtsäure: 5,5 g/L, pH-Wert: 3,40.

KOLLEKTION SPUREN EINES TERROIRS

Begeisternde Weine mit klarem Charakter.

FÜR DEN WUNSCH

Die Düfte und Aromen eines unbekannten Siziliens zu entdecken. Die Besonderheit der Region mit jedem Schluck zu erleben. Andere mit außergewöhnlichen Eindrücken zu überraschen.

ERSTER JAHRGANG

2020.



Donnafugata is
certified Sustain

DONNAFUGATA®

Weinberge und Kellereien
Contessa Entellina / Etna / Marsala / Pantelleria / Vittoria

www.donnafugata.it