

Weingut
Etna

Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2020

Von heller rubinroter Farbe präsentiert der Etna Rosso Doc Contrada Marchesa Cru ein raffiniertes Bouquet mit fruchtigen, floralen und balsamischen Noten. Im Geschmack zeichnet er sich durch seine große Balance und die feine Tanninstruktur aus, die ihn zu einer Ikone vulkanischer Eleganz machen.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in dem Gebiet Marchesa in der Gegend der Gemeinde Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Nerello Mascalese.

BÖDEN & KLIMA

Bergige Orographie; sandige Böden vulkanischen Ursprungs, fruchtbar und mineralstoffreich. Der Weinberg in Contrada Marchesa liegt auf einer Höhe von 700 m ü.d.M. Kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen, gekennzeichnet durch harte Winter und Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Der Weinberg befindet sich in einem natürlichen Amphitheater, das von Jahrtausende alten „kahlen“ Hängen (mit wenig Vegetation) umgeben ist, die die Temperaturschwankungen noch verstärken. In diesem Gebiet sind die Durchschnittstemperaturen kälter, so dass die Reifung später erfolgt. Die besondere Zusammensetzung der Böden und das Mikroklima prägen das Gebiet Marchesa, die Donnafugata sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei interpretiert und so einen Cru mit einzigartiger Persönlichkeit hervorbringt.

WEINBERG

Etwa 2 Hektar, die traditionell auf Terrassen bewirtschaftet werden, die von Trockenmauern aus Lavagestein umgeben sind; Anbau nach der Alberello-Methode mit über 80 Jahre alten Pflanzen und einer Dichte von etwa 5.000 Pflanzen pro Hektar sowie Spalierziehung mit Kordon-Schnitt und einer Dichte von etwa 4.700 Pflanzen pro Hektar. Der Produktionsertrag liegt bei 50 Doppelzentnern pro Hektar.

JAHRGANG

Am Nordhang des Ätnas war die Weinlese 2020 mit 792 mm Niederschlag mild und entsprach dem Durchschnitt* der Region (801 mm); ein typisches Ätna-Jahr, in dem auch im Frühjahr und Sommer Niederschläge fielen, was für Weinberge in Höhenlagen über 700 m durchaus üblich ist. Auf dieser Seite des Vulkans waren die Septemberwochen trocken; dieser Klimafaktor zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, haben die gewünschte Reifung und den reibungslosen Ablauf der Weinlese begünstigt.

**Durchschnittliche Niederschlagsmenge seit der Weinlese 2007, die in Randazzo vom SIAS (agrometeorologischer Informationsservice Siziliens) erfasst wurde; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des nachfolgenden Jahres.*

WEINLESE

Sorgfältige Auslese der Trauben am Weinberg und manuelle Lese mit Ablage in Kisten; in dem Gebiet Marchesa wurde die Nerello Mascalese zwischen dem 6. und 11. Oktober gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Nach dem Eintreffen in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und eine anschließende Auslese der Trauben mit einer Abbeermaschine, die nur perfekt reife Trauben auswählt und die grünen und überreifen Trauben aussortiert. Gärung inahltanks mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25 °C. Ausbau für 14 Monate in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann mindestens 22 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von heller rubinroter Farbe präsentiert der Etna Rosso Doc Contrada Marchesa ein duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von roter Johannisbeere und Kirsche, balsamischen Noten und Kräuternoten (Rosmarin und Thymian), die sich mit den würzigen Noten von Gewürznelke und Unterholz verbinden. Im Geschmack zeichnet er sich durch das große Gleichgewicht aus, das durch eine gute Frische und Struktur gekennzeichnet wird. Die feine Tanninstruktur verlängert die Persistenz und betont die vulkanische Eleganz dieses Cru. (27/2/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Über 10 Jahre.

KÜNSTLERETIKETTEN

Die Protagonistin dieses Etiketts, das von Illustrator Stefano Vitale entworfen wurde, ist faszinierend und mysteriös. Eine Vulkan-Göttin mit edlem Gesicht, geschmückt mit wertvollen Schätzen: Blumen und Früchte, die den Wert dieser so renommierten Gegend widerspiegeln. Auf dem Etikett sieht man auch das mittelalterliche Dorf Castiglione di Sicilia und seine mit Vulkanasche bedeckten Weinberge.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu Risotto, Fleisch und Wild, harmonisiert aber auch wunderbar zu Hülsenfrüchten und leicht gewürzten Gemüsesuppen. Er sollte in großen Weingläsern bei 18 °C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,93 % Vol. - Gesamtsäure 5,5 g/l. – pH-Wert 3,56.

ERSTER JAHRGANG

2017.