

Weingut
Etna

Cuordilava

Dolce&Gabbana Donnafugata

2019

Etna Rosso Doc

Cuordilava ist aus der Partnerschaft zwischen Dolce & Gabbana und Donnafugata entstanden, zwei herausragenden Vertretern des Made in Italy, die die bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Sorgfalt fürs Detail verbindet. Ein Wein von eleganter Mineralität und außergewöhnlicher vulkanischer Persönlichkeit, die Frucht des Bergweinbaus an den Hängen des Ätnas.



PRODUKTIONSGBIET

Die Trauben wachsen in Ost-Sizilien, an der Nordseite des Ätnas, in den Gemeinden Randazzo und Castiglione di Sicilia. Die Weinberge liegen zwischen 700 und 750 m ü.d.M., wo das kontinentale Klima auf die sizilianische Sonne trifft. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die sandigen Böden vulkanischen Ursprungs sind tiefgründig und mineralstoffreich, die Reben werden sowohl nach der Alberello-Methode als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen. Sie stehen auf Terrassen, die von Trockenmauern aus Lavagestein gestützt werden.

REBSORTEN

Mascalese, autochthone Rebsorte, die am Ätna heimisch ist.

JAHRGANG UND WEINLESE

Auf dem Ätna war der Jahrgang 2019 kühl und die Niederschläge (802 mm) entsprachen dem langjährigen Durchschnitt* (801 mm), ein typisches Ätna-Jahr mit Niederschlägen auch im Frühjahr und Sommer, was für Weinberge in über 700 Meter Höhe durchaus üblich ist. Insbesondere die Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September haben sich positiv auf die Frische und den Duft des Weins ausgewirkt. Auf dieser Seite des Vulkans waren die folgenden Wochen trocken. Die klimatischen Bedingungen und die Entscheidung, den Behang auszudünnen, förderten die gewünschte Traubenreife und ermöglichten einen regelmäßigen Ernteverlauf. Die Lese des Nerello Mascalese fand im Oktober statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für 10 bis 12 Tage, bei einer Temperatur von 25 °C. Reifung für mehr als ein Jahr in französischen Eichenfässern und dann für mindestens 24 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von rubinroter Farbe präsentiert der Cuordilava ein Bouquet von kleinen roten Früchten, Pflaumen und Orangenschalen, begleitet von würzigen Noten, die sich mit frischen, blumigen Anklängen von Lavendel, mit balsamischen Tönen und Unterholz vermischen. Am Gaumen

ist er vollmundig und tief, mit gut eingebundenen Tanninen und eleganter Mineralität; der lange, anhaltende Abgang unterstreicht seine außergewöhnliche Persönlichkeit.

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Dolce & Gabbana hat sich bei der Gestaltung der Kapsel und des Ripsbandes der Hülle von der Farbe des Magmas inspirieren lassen, während die Grafik von Etikett und Verpackung an die traditionellen Motive und Stile des sizilianischen Karrens erinnert. Der Ätna bleibt jedoch der eigentliche Protagonist im Zentrum der Komposition, eingebettet in eine stimmungsvolle, fast märchenhafte Landschaft, die an die ritterlichen Erzählungen der Balladensänger und die theatralischen Szenen der Puppenoper erinnert. Auch Gold wurde ausgiebig verwendet – man denke nur an die Logos auf dem Seidenpapier, mit dem die Flasche umwickelt ist, und auf die Banderole am Flaschenhals –, um die erhabene Natur des Ätnas zu betonen, der ebenso einzigartig ist wie der Cuordilava, den er inspiriert hat. Neben der 750-ml-Flasche ist der Cuordilava auch im Magnum-Format erhältlich.

FOODPAIRING

Passt perfekt zu Pilzgerichten, Hülsenfrüchten und rotem Fleisch. Serviertemperatur: 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,97% vol.;
Gesamtsäure: 5,5 g/l; pH 3,52.

ERSTER JAHRGANG

2017.