

Weingut
Etna

Cuordilava

Dolce&Gabbana Donnafugata

2020

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

Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, in den Gebieten von Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Nerello Mascalese, autochthone Rebsorte mit starker Identität des Ätnas.

WEINBERG

Weinberge mit Erziehung nach der Alberello-Methode und einer Dichte von etwa 7.000 Pflanzen pro Hektar und Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt und einer Dichte von etwa 4.700 Pflanzen pro Hektar. Die Produktionserträge liegen bei 45-65 Doppelzentnern pro Hektar. Aufgrund der vorherrschenden Hanglage werden viele Weinberge traditionell auf Terrassen angebaut, die von Trockenmauern aus Lavagestein umgeben sind.

JAHRGANG

Auf der Nordseite des Ätnas ist der Jahrgang 2020 mild gewesen und hatte eine Niederschlagsmenge von 792 mm, entsprechend dem Durchschnitt* der Gegend (801mm); ein typischer Jahrgang für den Ätna mit Niederschlägen auch im Frühjahr und Sommer, ziemlich gewöhnlich für Weinberge, die sich auf über 700m Höhe befinden. Auf dieser Seite des Vulkans waren die Septemberwochen trocken; dieser Klimafaktor zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, hat die gewünschte Reifung und die reguläre Abwicklung der Weinlese begünstigt. **Durschnitt der Niederschläge, die ab der Weinlese 2007 registriert wurden und in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst wurden; 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 Lese mit der Hand mit Ablage in Kisten; die Nerello Mascalese wurde in der ersten Oktoberhälfte gelesen.

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und mehr.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch aussortiert und anschließend abgebeert, um nur vollkommen intakte und reife Beeren auszuwählen. Gärung inahltanks mit Mazeration auf den Schalen für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 25 °C.

Reifung für mehr als ein Jahr in französischen Eichenfässern und dann für mehr als 2 Jahre in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der *Cuordilava 2020* hat eine rubinrote Farbe und präsentiert ein Bouquet mit würzigen Noten, die sich gut mit fruchtigen Anklängen von Walderdbeeren und Pflaumen verbinden. Darauf folgen blumige Noten von Veilchen und Unterholz. Am Gaumen ist er vollmundig und tief, mit gut eingebundenen Tanninen und einer eleganten Mineralität; der lang anhaltende Abgang unterstreicht seine außergewöhnliche vulkanische Persönlichkeit. (27/2/2024)

LANGLEBIGKEIT

Über 10 Jahre.

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.

FOOD PAIRING

Ideal zu Pilzgerichten, Hülsenfrüchten und rotem Fleisch. Er sollte mit 18 °C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,85 % Vol.; Gesamtsäure 5,8 g/l; pH-Wert 3,50.

ERSTER JAHRGANG

2017.