

Weingut
Etna

Dea Vulcano 2020

Etna Rosso Doc

Dea Vulcano 2020 besticht durch ein raffiniertes und duftendes Bouquet mit intensiven Noten von Walderdbeere und Kirsche, Kräuternuancen und sanften, würzigen Noten. Er ist frisch im Geschmack mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang. Ein sehr angenehmer Rotwein.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Nerello Mascalese, die Hauptrebsorte mit dunklen Trauben der renommierten Bezeichnung Etna und ein kleiner Anteil Nerello Cappuccio.

BÖDEN & KLIMA

Höhe zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; die Zusammensetzung des Lavabodens mit sandiger Struktur bietet eine leicht säuerlich-neutrale Reaktion und ist mit organischen Nährstoffen gut ausgestattet. Der Lavaboden ist tief und mineralstoffreich und ermöglicht eine starke Wurzelausdehnung. Diese Gegend im Norden des Vulkans wird durch Niederschläge gekennzeichnet, die unter dem Durchschnitt der anderen Seiten des Ätnas liegen. Die Sommer sind kühl mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Anbau nach der Alberello-Methode oder Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen von 45 bis 65 dz/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2020 wurde von regulären Klimabedingungen gekennzeichnet, mit einem kaltem Winter, einem milden Frühjahr und einem Sommer mit guten Temperaturschwankungen; der registrierte Gesamtniederschlag lag bei 792 mm, im Einklang mit dem Durchschnitt* der Gegend, der bei 801 mm liegt. Der Wachstumszyklus ist somit ausgewogen verlaufen und hat gesunde und reife Traube hervorgebracht. Die produzierte Menge steht im Einklang mit den Unternehmenserwartungen; die Weine dieses Jahrgangs bestechen durch ihre großartige Feinheit und Mineralität. **Durchschnitt der ab der Weinlese 2007 registrierten Niederschläge, die in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst wurden; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Agrarjahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des darauffolgendes Jahres.*

WEINLESE

Lese per Hand mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg. Die Weinlese hat in der ersten Oktoberhälfte stattgefunden.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei Erhalt in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch und dann eine weitere Auslese der Trauben dank einer Abbeermaschine der neuesten Generation, die nur die perfekt reifen Trauben ausliest und die grünen und unreifen aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 8-10 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau für circa 12 Monate, in Tanks aus Zement und teilweise in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der hell-rubinrote Dea Vulcano bietet ein raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeere und Kirsche, leichten Kräuternuancen (Salbei) und würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Zimt. Am Gaumen ist er frisch und duftend, weich mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang. (1/9/2022)

TRINKEMPFEHLUNG

Über 5 Jahre

KÜNSTLERETIKETTEN

Der Ätna ist eine Vulkan-Göttin, Tochter von Uranus und Gaia, das Ergebnis der Verbindung von Himmel und Erde: Das flammende Haar zwischen den Wolken und die Wurzeln in der Tiefe des Bodens. Seine Komplexität hat schon immer Dichter und Künstler inspiriert, wie auch den Illustrator Stefano Vitale, der in diesem Entwurf den Mythos der Vulkan-Göttin Dea Vulcano interpretiert, der früher Wein und Duftkräuter geopfert wurden. Auch heute widmen wir der Göttin einen duftenden Wein mit einem raffinierten floralen Bouquet.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu Vorspeisen (Wurst und halb-gereiftem Käse) und Gerichten der mediterranen Küche auf Basis von Gemüse oder Pilzen; ideal auch zu Fleischgerichten oder Hülsenfrüchten. Ein vielseitiger Wein, der auch zu gegrilltem Fisch und zu vielen Gerichten verschiedener gastronomischer Traditionen der ganzen Welt passt. Bei einer Temperatur von 16-18°C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,46% Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,3 g/l – pH-Wert 3,53

ERSTER JAHRGANG

2018.