

Floramundi 2023

Cerasuolo di Vittoria DOCG - Sicilia

Der Floramundi begeistert mit zarten fruchtigen und florealen Noten. Seine Frische und Geschmeidigkeit machen ihn zu einem ungewöhnlichen Rotwein, der am besten kühl getrunken werden sollte und wunderbar zu Fisch harmoniert. Der Floramundi 2023 ist ein perfekt ausgewogener Cerasuolo di Vittoria.



PRODUKTIONSGBIET

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

REBSORTEN

Nero d'Avola und Frappato.

BÖDEN & KLIMA

Leicht hügelige Weinberge 120-240 m ü.d.M.; tendenziell sandiger Boden, mit Kalktuff durchsetzt. Böden mittlerer Dichte. 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

JAHRGANG

Der Winter begann mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen im Dezember und Januar, die jedoch im Februar durch Kälte und reichliche Niederschläge ausgeglichen wurden. Insgesamt wurden 421 mm Regen verzeichnet, nahezu im Durchschnitt von 416 mm. Dank der besonderen Lage zwischen Meer und Iblei-Gebirge profitierten die Weinberge von frischen „thermischen Brisen“ und ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht – selbst in den heißesten Sommermonaten. Unter diesen Bedingungen konnten die Rebsorten Nero d'Avola und Frappato ihre gewünschte Reife und hohe Qualität erreichen. **Der Niederschlag wird seit 2007 vom sizilianischen agrometeorologischen Dienst in der Station Acate gemessen.*

WEINLESE

Die Weinlese begann in den ersten zehn Septembertagen mit Trauben der jüngeren Weinberge und wurde in der letzten Septemberwoche abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration bei kontrollierter Temperatur. Nach dem Biologischen Säureabbau folgt der Ausbau für 9 Monate im Stahltank und anschließend mindestens 15 Monate in der Flasche.



Donnafugata is
certified Sustain



Lightweight bottle produced on the
island mainly from recycled glass

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Floramundi 2023 zeigt sich in einem intensiven Rubinrot mit brillanten violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich fruchtige Aromen, unter denen vor allem Noten von Kirsche und Pflaume hervorstechen, begleitet von frischen floralen Nuancen. Das Bouquet öffnet sich zudem zu balsamischen und würzigen Anklängen. Am Gaumen besticht der Wein durch seine Weichheit, getragen von feinen Tanninen, die ihn angenehm saftig wirken lassen. Floramundi verkörpert das harmonische Gleichgewicht, das ein Cerasuolo di Vittoria erreichen kann (28.08.2025).

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 3 bis 4 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die mit Blumen und Obst in harmonischen Farbtönen spielt. Es ist ein Dialog zwischen zwei Seelen: Die elegante und raffinierte Seele des Jugendstils, von dem Vittoria zahlreiche Zeugnisse hat, und die faszinierende und beeindruckende Seele der Tradition der sizilianischen Marionetten. Ein Dialog zwischen Nero d'Avola und Frappato. Ein raffiniertes Künstleretikett für eine renommierte Herkunftsbezeichnung: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

FOODPAIRING

Ideal zu würzigen ersten Gängen und Grillfleisch, zum Beispiel mit gefüllten Ravioli und Schweinefilet. Ausgezeichnet bei einer Temperatur von 15 bis 16°C: Ein ungewöhnlicher Rotwein, der perfekt auch zu aufgeschnittenem, rotem Thunfischsteak und Bratfisch harmoniert. Idealerweise sollte er in großen Kelchen ausgeschenkt werden.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13,5 Vol.-%, Gesamtsäure 5,7 g/L, pH-Wert 3,45.

ERSTER JAHRGANG

2016.