

Weingut
Etna

Fragore 2019

Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia

Der Etna Rosso Cru von Donnafugata ist die kostbare Frucht des Nerello Mascalese von Contrada Montelaguardia. Mit einem vielschichtigen und tiefen Bouquet präsentiert dieser Wein Aromen von Waldbeeren sowie würzige und mineralische Noten. Seine Komplexität, Struktur und Beständigkeit machen Fragore zu einer Ikone der vulkanischen Energie.



PRODUKTIONSGBIET

Ost-Sizilien, Nordseite des Ätnas, in der Lage Montelaguardia in Randazzo.

REBSORTEN

Nerello Mascalese

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur weist eine leicht saure bis neutrale Reaktion auf und ist gut mit organischen Nährstoffen versorgt. Dieser tiefgründige, mineralstoffreiche Boden ermöglicht eine starke Wurzel ausdehnung. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordon-System mit Zapfenschnitt mit einer Pflanzdichte von ca. 4.500 Rebstöcken/ha und Alberello-Anbaumethode mit circa 6.900 Rebstöcken/ha; Ertrag von 4.500 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG

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 Rotweine aus dem Jahr 2019 sind besonders elegant mit einer sehr feinen Tanninstruktur.

**Die durchschnittliche Niederschlagsmenge wurde ab der Weinlese 2007 registriert und in Randazzo von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; in diesem Gebiet beziehen sich die Niederschlagsdaten auf das Anbaujahr vom 1. November bis zum 31. Oktober des darauffolgenden Jahres.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Lese der Nerello Mascalese-Trauben in Montelaguardia fand zwischen dem 14. und 19. 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 zum Teil für 14 Monate in französischen Barriques aus zweiter und dritter Belegung, zum Teil im Stahltank und dann für mindestens 16 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von rubinroter Farbe hat der Fragore ein umfangreiches Bouquet mit Noten von Himbeere, roter Johannisbeere und Unterholz, die sich mit würzigen und mineralischen Nuancen (Feuerstein) sowie Tabakaromen vermischen. Seine Komplexität verdankt er der guten Tanninstruktur und bemerkenswerten Länge. Sie machen diesen Cru der Contrada Montelaguardia zu einem authentischen Ausdruck vulkanischer Energie. (16/03/2022)

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Donnafugata war schon immer visionär und gleicht einem Objekt im Universum, das von unsichtbaren Schwerkraften angezogen wird. Der Illustrator Stefano Vitale fängt diese immerwährende Bewegung perfekt in seiner Illustration ein, die von ihm für das Etikett des Fragore geschaffen wurde.

FOODPAIRING

Ideal zu Hülsenfrüchten, Pilzen und schmackhaften Fleischgerichten. Harmonisiert auch zu Truthahn oder gegrillten Spareribs sowie zu Peking-Ente und geschmortem Schweine- und Rindfleisch. Er sollte bei einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14,24% Vol. – Gesamtsäure 5,7 g/l – pH-Wert 3,49.

ERSTER JAHRGANG

2016.