

Fragore 2021

Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia

Sicilia

Der Etna Rosso Cru von Donnafugata ist die Frucht des Nerello Mascalese aus der Contrada Montelaguardia. Das vielschichtige Bouquet zeigt Aromen von Waldbeeren sowie würzige Noten und Anklänge von Sous-Bois. Seine Struktur und sein langanhaltendes Finale sind Ausdruck der vulkanischen Energie.



PRODUKTIONSGBIET

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

REBSORTEN

Nerello Mascalese

BÖDEN & KLIMA

Die Weinberge von Montelaguardia befinden sich auf etwa 730 m.ü.d.M. und sind das Ergebnis der Vulkanausbrüche von 1614 bis 1624; die Lava-Böden haben eine sandige Textur. Dieses Gebiet im Norden des Vulkans zeichnet sich durch geringere Niederschläge aus als die anderen Hänge des Ätna; die Sommer sind kühl, mit guten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Der Wald rund um die Weinberge von Montelaguardia mildert die Temperaturen, vor allem am Morgen, und fördert die phenolische Reifung. Die spezifische chemisch-physikalische Zusammensetzung des Bodens und das besondere Mikroklima sind das Markenzeichen von Montelaguardia, das Donnafugata sowohl im Weinberg als auch im Keller zu interpretieren weiß.

WEINBERG

Die Weinberge werden nach der traditionellen Etna-Erziehungsform „Alberello“ (Bäumchen) sowie nach dem Spalier-System mit Kordonschnitt kultiviert. Die steilen Hänge werden traditionell auf Terrassen angelegt, die durch Trockenmauern aus Lavagestein gestützt werden.

JAHRGANG

Das Jahr 2021 verlief unter normalen klimatischen Bedingungen, mit einem kalten Winter, einem milden Frühling und einem Sommer mit guten Temperaturunterschieden. Die gemessenen Niederschläge entsprachen dem Durchschnitt des Gebiets. Der vegetative Zyklus verlief daher ausgewogen und führte zu gesunden, reifen Trauben. Die produzierte Menge entsprach den betrieblichen Erwartungen; die Trauben erreichten dank des milden Klimas Anfang Oktober die vollständige phenolische Reife.

WEINLESE

Sorgfältige Selektion der Trauben im Weinberg und manuelle Ernte in Kisten; in der Contrada Montelaguardia wurde

der Nerello Mascalese zwischen dem 9. und 15. Oktober geerntet.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei der Ankunft im Weinkeller erfolgt eine weitere Selektion der Trauben auf dem Rütteltisch, gefolgt von der Selektion der Beeren mit einer modernen Abbeermaschine, die nur die reifen Beeren auswählt und grüne sowie überreife Beeren aussortiert. Die Gärung erfolgt in Edelstahl tanks mit kontrollierter Temperatur und Schalenmazeration. Der Wein reift etwa zwölf Monate in Barriques aus zweiter und dritter Belegung und verbleibt anschließend mindestens 24 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit seiner rubinroten Farbe zeigt der Fragore 2021 ein weitgefächertes und komplexes Bouquet, das Noten von Waldfrüchten, Brombeeren und Heidelbeeren umfasst, die mit würzigen Nuancen, Kakaobohnen, Tabak und Waldboden verschmelzen. Durch die Struktur der Tannine und das langanhaltende Finale ist dieser Cru aus der Contrada Montelaguardia ein Ausdruck vulkanischer Energie. (25/3/2025)

TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und länger

KÜNSTLERETIKETT

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. Harmoniert 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: 14,5 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,2 g/L, pH-Wert: 3,55.

ERSTER JAHRGANG

2016



Donnafugata is
certified Sustain