

Weingut
Etna

Isolano

Dolce&Gabbana Donnafugata

2021

Etna Bianco Doc Sicilia

Isolano ist der Weißwein, der aus der Partnerschaft zwischen Dolce&Gabbana und Donnafugata entstanden ist, zwei Botschaftern des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Liebe zum Detail miteinander verbunden sind. Ein Wein von umhüllender Eleganz und außergewöhnlicher vulkanischer Mineralität, das Ergebnis des Bergweinbaus an den Hängen des Ätna.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordhang des Ätna, in den Gemeinden Randazzo und Castiglione di Sicilia.

REBSORTEN

Carricante, autochthone weiße Rebsorte des Ätnas und ein geringer Anteil an anderen lokalen Rebsorten.

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 Wurzelausdehnung. 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

Die Reben werden sowohl nach der Alberello-Methode als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen. Pflanzdichte mit circa 4.500 Rebstöcken/ha mit einem Ertrag von 4.500 bis 6.500 kg /ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2021 zeichnete sich durch gleichmäßige klimatische Bedingungen aus. Es gab einen kalten Winter, auf den ein milder Frühling und ein Sommer mit guten Temperaturschwankungen folgte. Die Gesamtniederschlagsmenge lag bei 803 mm und entsprach damit dem Gebietsdurchschnitt* von 801 mm. Der Vegetationszyklus verlief also ausgewogen und brachte gesunde, gut gereifte Trauben hervor. Die Weine dieses Jahrgangs zeichnen sich durch große Finesse und Mineralität aus.

**Für den Ätna/Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; der Durchschnitt in Randazzo wird seit 2007 berechnet.*

WEINLESE

Die manuelle Lese der Carricante-Trauben, mit sorgfältiger Selektion im Weinberg, fand in den letzten zehn Tagen im September statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Die Gärung erfolgte im Stahltank bei einer Temperatur von 14-16 °C. Der Wein wurde für 9 Monate zum Teil in Tanks und zum Teil in französischen Eichenfässern ausgebaut und reifte im Anschluss für mehr als 12 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen hat der Wein ein raffiniertes Bouquet mit duftenden Zitrusnoten, mineralische Noten von Feuerstein, tropische Anklänge wie Ananas und am Ende mediterrane Kräuter. *Isolano* ist ein Wein von einnehmender Eleganz, der sich am Gaumen durch seine Persistenz und außergewöhnliche vulkanische Mineralität auszeichnet. (26/7/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

Mehr als 10 Jahre.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das abgestimmte Image von Dolce&Gabbana unterstreicht die Farben von Sizilien sowohl in der Grafik des Etiketts und der Verpackung als auch der Kapsel und des Ripsbands: die typischen Motive und geometrischen Formen der sizilianischen Karren, in denen Rot, Grün, Blau und Gelb dominieren. In der Mitte steht der rauchende Ätna: imposant und einsam in seiner majestätischen Pracht, scheint der Vulkan zwischen Erde und Himmel, zwischen Traum und Wirklichkeit zu schweben und verzaubert mit seiner unverfälschten und authentischen sizilianischen Schönheit. Neben der 0,75l-Flasche ist der *Isolano* auch im Magnum-Format erhältlich.

FOODPAIRING

Perfekt zu Krustentieren, ersten vegetarischen Gängen und Steinpilzen sowie Fisch und hellen Fleischgerichten. Serviertemperatur: 10-12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,15% Vol. - Gesamtsäure 5,9 g/l - pH-Wert 3,24.

ERSTER JAHRGANG

2019.