

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

ROSA 2020

Rosa, ist ein Roséwein, der durch seinen eleganten Duft und seine Mineralität besticht. Frucht der Partnerschaft zwischen Dolce & Gabbana und Donnafugata, ist Rosa der perfekte Botschafter zweier Exzellenzen des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Pflege der Details miteinander verbunden sind.

Kollektion: Dolce & Gabbana und Donnafugata, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Kultur. Für den Wunsch nach Kreativität und Handwerkskunst.

Bezeichnung: Sicilia DOC Rosato.

Trauben: Rosa ist das Ergebnis eines originellen Verschnitts von zwei roten Rebsorten, die zu den repräsentativsten des sizilianischen Weinbaus gehören, Nerello Mascalese und Nocera.

Nerello Mascalese, die auf vulkanischen Böden angebaut wird, drückt Mineralität und eine raffinierte florale Komponente aus. Diese Rebsorte eignet sich sehr gut für die Herstellung von Roséweinen. **Nocera** ist eine alte, fast vergessene Sorte mit einer prestigeträchtigen Vergangenheit. Nach jahrelangen Experimenten baute Donnafugata diese Rebsorte in ihren Weinbergen in Hügellage an. Hier erreicht die Nocera eine ideale Zuckerreife mit einem hohen Säuregehalt, die Voraussetzung für einen Wein mit einem faszinierend fruchtigen Bouquet.

Der Jahrgang und die Weinlese: Auf dem Weingut Donnafugata in Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens war der Jahrgang 2020 von einem regelmäßigen Klimatrend geprägt. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre war die Produktion etwas geringer und die Ernte erfolgte 5-10 Tage im Voraus. Dank sorgfältiger agronomischer Bewirtschaftung hat die Nocera die perfekte Reife erreicht und wurde am 22. August geerntet. Der Klimatrend war auch in den Weinbergen des Ätna zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia auf 730-750 m ü.d.M. regelmäßig. Hervorragend war die Qualität der Nerello Mascalese-Trauben, die zwischen dem 1. und 9. Oktober geerntet wurden.



750 ml

Magnum

Weinbereitung und Ausbau: Bei Ankunft in der Kellerei kamen die Trauben auf einen Rütteltisch für die manuelle Auslese. Ausschließlich die perfekt intakten Trauben wurden abgebeert und einer sanften Kelterung unterzogen; die Kaltmazeration der Trauben im Most dauerte 6-12 Stunden und ermöglichte die beste Extraktion der aromatischen Komponenten sowie der Farbe, die diesen Roséwein kennzeichnet. Nach Abschluss der Gärung bei kontrollierter Temperatur wurde der finale Verschnitt aus Nerello Mascalese und Nocera vorgenommen sowie vor der Vermarktung des Weines folgte der Ausbau in Stabl für 2 Monate und in der Flasche für mindestens 3 Monate.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 12,38 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 6,2 g/l. – pH-Wert 3,26.

Degustationsmerkmale: Der Wein zeigt sich in einem zart glänzendem Rosa mit einem eleganten floralen Bouquet von Jasminblüten und Rosenblättern sowie feinen fruchtigen Noten von Johannisbeere und Bergamotte. Er ist sehr angenehm im Duft und in der Mineralität, von guter Persistenz.

Essen & Wein: Er eignet sich perfekt als Aperitif, zu rohen Fischgerichten, vegetarischen Gerichten und zu zartem Fleisch. Ausgezeichnet bei 10-12° C.

Dialog mit der Kreativität: Die Produktion eines Roséweins war ein starker Wunsch des Unternehmens Dolce & Gabbana, das von der unverkennbaren Farbe fasziniert war; der Name ROSA wurde ausgewählt, um die einzigartige Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Donnafugata hat einen Verschnitt von zwei sizilianischen Rebsorten hervorgebracht und die Kreativität von Dolce & Gabbana hat die Herausforderung angenommen, sich um die Imagepflege dieses hochwertigen Weins zu kümmern: Die umgehend erkennbare Grafik inspiriert sich an dem ikonischen sizilianischen Karren, der die handwerkliche Verarbeitung, die Kultur und die Tradition der Insel auf der ganzen Welt repräsentiert.

Erster Jahrgang: 2019