

Weingut
Contessa Entellina, und Ätna

Rosa Dolce&Gabbana Donnafugata 2023

Sicilia Doc Rosato

Rosa ist ein Wein von eleganter Mineralität und außergewöhnlichem Duft, der aus der Partnerschaft zwischen Dolce & Gabbana und Donnafugata entstanden ist. Beide Unternehmen sind herausragende Vertreter des Made in Italy, die die bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Sorgfalt fürs Detail verbindet.



REBSORTEN UND ANBAUGEBIET

Rosa ist eine originelle Cuvée aus zwei schwarzen Rebsorten, die zu den repräsentativsten des sizilianischen Weinbaus gehören: Nerello Mascalese und Nocera. Nerello Mascalese wird im Anbaugebiet Ätna (zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia) auf vulkanischen Böden angebaut und ist in der Lage, Mineralität und eine raffinierte blumige Komponente zum Ausdruck zu bringen und eignet sich sehr gut für die Herstellung von Roséweinen. Nocera ist eine alte, fast vergessene Rebsorte mit einer prestigeträchtigen Vergangenheit. Nach jahrelangen Experimenten hat Donnafugata sie in den Hügeln um das Weingut Contessa Entellina angepflanzt; hier erreicht die Nocera eine ideale Reife mit einem hohen Säuregehalt und ergibt einen Wein mit einem betörenden fruchtigen Bouquet.

BÖDEN & KLIMA

Ätna: Höhe von 650 bis 750 m ü. d. M.; das Gebiet nördlich des Vulkans ist im Allgemeinen durch geringere Niederschläge gekennzeichnet als die Durchschnittswerte an den anderen Hängen des Ätna; die Sommer sind kühl, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Contessa Entellina: Höhe 200 bis 400 m ü. d. M.; hügelige Lagen; milde Winter, trockene und windige Sommer mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Am Ätna Erziehungsform „alberello etneo“ oder Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; Dichte von etwa 4.500 Rebstöcken pro Hektar mit Erträgen von 4.500 bis 6.500 kg/ha. In Contessa Entellina Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; Pflanzdichte von 4.500 bis 6.000 Rebstöcken pro Hektar und Ertrag von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

Der klimatische Verlauf des Jahres, gekennzeichnet durch ergiebige Niederschläge im Mai und überdurchschnittliche Temperaturen im Juli, zwang das Unternehmen zu einer sorgfältigem integrierten Pflanzenschutz und einer umweltverträglichen Bewirtschaftung. Dank dieser harten Arbeit im Weinberg, sowohl auf dem Ätna als auch auf dem Weingut Contessa Entellina, konnte der vegetative Produktionszyklus regelmäßig abgeschlossen werden, so dass die Trauben den gewünschten Reifegrad erreichten. Die Menge der auf dem Weingut Contessa Entellina und vor allem auf dem Ätna erzeugten Trauben lag unter dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Die Qualität der geernteten Trauben

entsprach genau den Vorstellungen des Unternehmens.

WEINLESE

Die Nocera-Trauben wurden in den ersten zehn Septembertagen; die Nerello Mascalese-Trauben in der dritten und vierten Septemberwoche geerntet.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Kaltmazeration in der Presse für 6 bis 12 Stunden, um die Aromen besser zu extrahieren. Anschließend temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Die Cuvée von Nerello Mascalese und Nocera bleibt für rund zwei Monate im Stahltank und dann für mindestens drei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von zartrosa leuchtender Farbe, präsentiert der Rosa ein reiches florales Bouquet von Jasminblüten und Rosenblättern sowie feinen fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Bergamotte. Er hat einen angenehmen Duft und zeigt gute Mineralität und Länge. (23/2/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Der Rosa sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

DIALOG MIT DER KUNST

Die Produktion eines Rosé-Weins war ein großer Wunsch von Dolce&Gabbana, die von der einmaligen Farbe fasziniert waren. Der Name Rosa wurde ausgewählt, um die einzigartige Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Donnafugata hat dafür eine Cuvée aus zwei sizilianischen Rebsorten geschaffen und Dolce&Gabbana hat sich um die Ausstattung des Weins gekümmert: Die Grafik mit hohem Wiedererkennungswert inspiriert sich an dem ikonischen sizilianischen Karren, der die Handwerkskunst, die Kultur und die Tradition der Insel auf der ganzen Welt repräsentiert.

FOOD PAIRING

Rosa eignet sich perfekt als Aperitif, zu rohen Fischgerichten, vegetarischen Gerichten und zu zartem Fleisch. Serviertemperatur: 10-12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,13 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,5 g/l; pH-Wert: 3,28.

ERSTER JAHRGANG

2019.