

# Rosa Dolce&Gabbana Donnafugata 2024

## Sicilia Doc Rosato

*Rosa ist aus der Partnerschaft zwischen Dolce&Gabbana und Donnafugata entstanden. Beide Unternehmen vereint die bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für das Handwerk und die Sorgfalt fürs Detail. Der Roséwein besticht mit seinem Duft und seiner Mineralität.*



### REBSORTEN UND ANBAUGEBIET

Rosa ist eine Cuvée aus zwei roten Rebsorten: Nerello Mascalese und Nocera. Der Nerello Mascalese wird in Ostsizilien, an der Nordseite des Ätna, in der Tenuta in der Gemeinde Randazzo sowie in anderen besonders geeigneten Gebieten produziert; der Nocera wird in der Tenuta Contessa Entellina und in anderen besonders geeigneten Gebieten angebaut.

### BÖDEN & KLIMA

Am Ätna liegen die Weinberge zwischen 650 bis 750 m ü.M.; am Nordhang des Vulkans regnet es im Allgemeinen weniger als an den anderen Hängen des Ätna. Die Sommer sind kühl, mit deutlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. In Contessa Entellina wachsen die Reben zwischen 200 bis 400 m ü.M., es sind hügelige Lagen. Es herrschen milde Winter sowie trockene und windige Sommer mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

### WEINBERG

Der Nerello Mascalese wird am Ätna als traditioneller Alberello erzogen oder in Spalierziehung mit Kordon-Schnitt angebaut. Der Nocera wird in Spalierziehung mit Kordon-Schnitt und anderen traditionellen Erziehungsformen kultiviert, die für Qualitätsweinbau geeignet sind.

### JAHRGANG

Im Osten Siziliens war der Winter mild und der Frühling verlief regulär mit Niederschlägen im Rahmen der saisonalen Durchschnittswerte. Die in Juni und Mitte Juli verzeichneten Temperaturspitzen wurden von den Weinbergen dank der Wasserreserven der sandigen, vulkanischen Böden gut überstanden. Im Westen Siziliens war das Jahr 2024 dagegen niederschlagsarm und von höheren Durchschnittstemperaturen geprägt. Zwischen Juni und August wurden dank der verfügbaren Wasserreserven in den unternehmens-eigenen Teichen Notbewässerungen in vielen Weinbergen des Weinguts durchgeführt, wodurch der vegetativ-produktive Zyklus erfolgreich abgeschlossen werden konnte. Die Qualität der in die Kellerei gebrachten Trauben entsprach vollständig den Unternehmenszielen.

### WEINLESE

Die Nerello-Mascalese-Trauben wurden in der ersten September-Dekade geerntet, während die Nocera-Trauben in der zweiten Augushälfte in den Keller kamen.

### 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

Glänzend zartrosa Farbe, weitgefächertes blumiges Bouquet mit Noten von Glyzinien sowie feinen fruchtigen Nuancen von Johannisbeeren und Granatapfel; zitrus-artiger Abgang. Duftig und würzig, mit guter Persistenz. (31.01.2025).

### TRINKEMPFEHLUNG

Der Rosa sollte innerhalb von 2-3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

### DIALOG MIT DER KUNST

Die Produktion eines Rosé-Weins war ein großer Wunsch von Dolce&Gabbana, die von dieser 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 ist von den ikonischen sizilianischen Karren inspiriert, die für Handwerkskunst, Kultur und Tradition der Insel stehen.

### FOOD PAIRING

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

### ANALYSEDATEN

Alkohol: 12 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,5 g/l; pH-Wert: 3,26.

### ERSTER JAHRGANG

2019

