

Rosa Dolce&Gabbana Donnafugata 2025

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 kultiviert.

JAHRGANG

In West- und Ostsizilien schufen gleichmäßige Niederschläge über das gesamte Vegetationsjahr hinweg sowie ein Sommer ohne langanhaltende Hitze ideale Voraussetzungen für einen harmonischen, regelmäßigen Verlauf des vegetativ-produktiven Zyklus. Die geernteten Trauben erreichten dabei eine Qualität, die die hohen Ansprüche des Weinguts in jeder Hinsicht erfüllt.

WEINLESE

Die Nocera-Trauben wurden zwischen Ende August und Mitte September geerntet, während die Nerello-Mascalese-Trauben ab der zweiten Septemberwoche in den Keller kamen.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Nach schonender Pressung der Trauben erfolgte die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Der Wein reift zunächst drei Monate im Tank und anschließend mindestens drei Monate in der Flasche, bevor er für den Verkauf freigegeben wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In leuchtendem zartem Rosé präsentiert sich dieser Wein mit einem vielschichtigen Bouquet aus floralen Noten von Veilchen sowie feinen Fruchtaromen von Grapefruit und Johannisbeere, die in einem zitrischen Nachhall ausklingen. Duftend und saftig am Gaumen, überzeugt er durch ausgeprägte Mineralität und anhaltende Persistenz. (30/01/2026)

TRINKEMPFEHLUNG

Rosa sollte innerhalb von 4 bis 5 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 und 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13.0 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,8 g/l; pH-Wert: 3,23.

ERSTER JAHRGANG

2019