

Sul Vulcano 2023

Etna Rosato Doc - Sicilia

Der Sul Vulcano Rosato fasziniert mit seinem bemerkenswerten Duft, der die typischen Eigenschaften des Ätnas und des Nerello Mascalese zum Ausdruck bringt. Er besticht durch zarte florale Anklänge, begleitet von fruchtigen Noten von Pfirsich und rosa Grapefruit und zeichnet sich durch Frische und Mineralität aus.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordhang des Vulkans Ätna, in der Gemeinde Randazzo und in anderen besonders geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Nerello Mascalese.

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 600 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. Kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen und großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als in anderen Gegenden am Vulkan, was die perfekte Ausreife der Trauben begünstigt.

WEINBERG

Die Reben werden sowohl nach der Alberello-Methode als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen. Pflanzdichte von circa 7.000 Rebstöcken/ha mit einem Ertrag von 4.500 bis 6.500 kg/ha. Der Großteil der Reben steht auf steilen Terrassen, die von Trockenmauern aus Lavastein eingeschlossen werden.

JAHRGANG

Auf dem Ätna gab es 2023 starke Regenfälle im Mai und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Juli, die eine besonders sorgfältige Anwendung des integrierten Pflanzenschutzes und der umweltverträglichen Bewirtschaftung mit sich gebracht haben. Dank dieser harten Arbeit im Weinberg konnte der vegetative Produktionszyklus planmäßig verlaufen, so dass die Trauben den gewünschten Reifegrad erreichten. Insgesamt ist die Produktion im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen Jahre zurückgegangen, vor allem beim Nerello Mascalese wurden etwas weniger kompakte Trauben mit kleineren, leichteren Beeren gelesen. Die Qualität der geernteten Trauben entsprach genau den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINLESE

Manuelle Lese mit Selektion der Trauben im Weinberg. Die Lese der Nerello Mascalese-Trauben fand zwischen dem 14. und 28. September statt.



Donnafugata is
certified Sustain

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Kaltmazeration in der Presse für 6 bis 12 Stunden bei 10° bis 12 °C, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Ausbau im Tank für drei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Zarte hellrosa Farbe. Der *Sul Vulcano* hat delikate Blütenaromen (Glyzine), die von angenehm fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und rosa Grapefruit begleitet werden. Er zeichnet sich durch Frische und feine Mineralität aus. (27/2/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

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

KÜNSTLERETIKETTEN

Die Mähne einer Vulkan-Göttin ziert das Etikett. Ihre zarten Farben repräsentieren die Nuancen, die an der rauchenden Mündung des höchsten aktiven Vulkans Europas zu finden sind. Eine antike, starke und weibliche Gottheit: Es ist „La Montagna“ (der Berg), wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. Sul Vulcano ist eine Liebeserklärung an diesen einzigartigen Ort: Ein reiner und lebendiger Wein mit ausgeprägter Mineralität, der die imposante Energie des Ätnas verkörpert.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu rohen Schalentieren, vegetarischen Gerichten, frischen Käsesorten, zu nicht allzu scharfen Gerichten der asiatischen Küche und hellem Fleisch. In mittelgroßen, relativ hohen Gläsern ausschenken, kurz vor dem Servieren entkorken, ideal bei 10 bis 12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 12,5 Vol.-%, Gesamtsäure 6,8 g/L, pH-Wert 3,22.

ERSTER JAHRGANG

2018.