

Sul Vulcano 2024

Etna Rosato Doc - Sicilia

Der Sul Vulcano Rosato drückt mit seinem Duft die typischen Eigenschaften des Ätnas und des Nerello Mascalese aus. Er besticht durch zarte florale Anklänge, begleitet von fruchtigen Noten 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. 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. Der Großteil der Reben steht auf steilen Terrassen, die von Trockenmauern aus Lavastein umgeben sind.

JAHRGANG

Am Ätna war der Winter mild, und der Frühling verlief ohne Anomalien mit Niederschlägen im saisonalen Durchschnitt. Die höheren Temperaturspitzen im Juni und Mitte Juli wurden von den Weinbergen dank der Wasserreserven der sandigen, vulkanischen Böden gut überstanden. Der vegetativ-produktive Zyklus konnte somit regulär abgeschlossen werden: Die Qualität der Trauben entsprach den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINLESE

Manuelle Lese in kleinen Erntekisten mit Selektion der Trauben im Weinberg. Die Lese der Nerello Mascalese-Trauben fand in der ersten Septemberdekade statt.



Donnafugata is
certified Sostain

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Sul Vulcano Rosato 2024 zeigt sich in zartem Rosaton und verführt mit feinen floralen Jasmin-Noten, die von Aromen von rosa Grapefruit und kleinen Waldbeeren begleitet werden. Er besticht durch Frische und Mineralität. (31.01.2025)

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 Krustentieren, 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: 6,5 g/L, pH-Wert 3,20.

ERSTER JAHRGANG

2018