

Sul Vulcano 2025

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 fruchtige Noten, die von zart floralen Anklängen begleitet werden. Er zeichnet sich durch Frische und Mineralität aus.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, am Nordhang des 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.; Lavaboden mit sandiger Struktur; kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen. Strenge Winter und Sommer mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

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 eingeschlossen werden.

JAHRGANG

Die Niederschläge konzentrierten sich auf Herbst und Winter, es folgten jedoch einige günstige Regenfälle im Frühjahr. Auch die Augustniederschläge (60 mm zwischen dem 16. und 20.8.) wirkten sich positiv aus. Der vegetativ-produktive Zyklus verlief dadurch regelmäßig und ausgewogen; die Qualität der in die Kellerei eingebrachten Trauben entsprach voll und ganz den Zielsetzungen des Unternehmens.

WEINLESE

Manuelle Lese mit Selektion der Trauben im Weinberg. Die Lese der Nerello-Mascalese-Trauben fand in der zweiten und dritten Septemberwoche statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

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

VERKOSTUNGSNOTIZ

Sul Vulcano Rosato 2025 präsentiert sich in zartem Rosé. In der Nase zeigen sich fruchtige Noten von Granatapfel, rosa Grapefruit und roten Johannisbeeren, begleitet von feinen floralen Anklängen. Am Gaumen überzeugt er durch Frische und eine klar ausgeprägte Mineralität.

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: 6,5 g/l, pH-Wert: 3,23.

ERSTER JAHRGANG

2018



Donnafugata is
certified Sustain