

Sul Vulcano 2022

Etna Rosso DOC - Sicilia

Der Sul Vulcano 2022 spiegelt die typischen Eigenschaften des Ätnas wider. Intensive Noten von Gewürzen und roten Früchten treffen auf delikate balsamische Nuancen und einem Hauch von Unterholz. Am Gaumen ist er harmonisch, mit seidigem Tannin.



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.; Lavaboden mit sandiger Struktur. Kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen. Kalte 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. Die Weinberge stehen traditionell auf Terrassen mit Trockenmauern aus Lavastein.

JAHRGANG

Das Jahr 2022 verzeichnete 764 mm Niederschlag, ein Wert, der leicht unter dem Durchschnitt von 799 mm auf der Nordseite des Ätna liegt. Neben dem Schnee, der die Weinberge Ende Januar bis Anfang Februar bedeckte, ist zu beachten, dass die Niederschläge hauptsächlich im Herbst und Winter fielen, jedoch auch im Frühling vorkamen. Im Sommer lagen die Temperaturen leicht über dem Durchschnitt, sanken aber in der zweiten Augushälfte durch neue Regenfälle. Letztere hatten einen positiven Einfluss auf den vegetativen Zyklus und die Reifung der Trauben. Die geerntete Menge entsprach voll und ganz den Qualitätszielen des Unternehmens.

**Für den Ätna/Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; der Durchschnitt in Randazzo wird seit 2007 berechnet.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte des Nerello Mascalese begann Ende September und wurde am 12. Oktober abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration bei kontrollierter Temperatur. Reifung zum Teil für 18 Monate in Barriques aus zweiter und dritter Belegung, zum Teil im Stahltank und dann für mindestens 18 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mit zart rubinroter Farbe zeigt der Sul Vulcano ein Bouquet mit würzigen und fruchtigen Noten von Sauerkirsche, ergänzt von frischen balsamischen und Waldbeer-Aromen. Am Gaumen treten die Frucht- und Gewürznoten harmonisch wieder hervor und werden von seidigen Tanninen begleitet (1/9/2025).

TRINKEMPFEHLUNG

5 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Auf dem Etikett des Etna „Sul Vulcano“ ist eine uralte, mächtige und weibliche Göttin abgebildet. Es ist „La Montagna“ (der Berg), wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. Die intensiven Farben – Rot, Gelb, schillerndes Schwarz – sind die des höchsten aktiven Vulkans Europas. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung an diesen einzigartigen Ort: Ein reiner, duftender und eleganter Wein, der die Energie dieses einzigartigen Ortes im Mittelmeer lebendig werden lässt.

FOODPAIRING

Er passt perfekt zu mediterranen Vorspeisen und ersten Gängen auf Basis von Auberginen oder Pilzen, sowie Fleisch und Schmorbraten. Auch zu gebratenem Fisch oder zu Gerichten der nordamerikanischen Küche (z.B. Chicken Wings und Hamburger) sowie zu leicht gewürzten asiatischen Gerichten harmoniert er gut. Hervorragend auch zur Tex-Mex-Küche mit Fleisch und Hülsenfrüchten. Er sollte bei einer Temperatur von 16-18 °C serviert werden.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14 Vol.-%, Gesamtsäure 5,2 g/L, pH-Wert 3,57.

ERSTER JAHRGANG

2016.



Donnafugata is certified Sostain



Lightweight bottle produced on the island mainly from recycled glass