

Weingut
Contessa Entellina

B Brut Millesimato Edizione Limitata 2013

Vino Spumante Bianco Sicilia Doc

Ein Metodo Classico in sehr kleiner Auflage, der aus einer minutiösen Selektion der Trauben im Weinberg entstanden ist. Das bemerkenswerte Potenzial des Ausgangsweins wurde dank der 86-monatigen Reifung auf der Hefe bestens zum Ausdruck gebracht. Das späte Degorgement verleiht diesem Schaumwein eine außergewöhnliche Komplexität. Eine limitierte Auflage von nur 391 Flaschen.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

TYPOLOGIE

Flaschenvergorener Schaumwein (Brut).

REBSORTEN

Chardonnay, Pinot Noir.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 470 und 500 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Guyot-Erziehung, Pflanzdichte ca. 4.500 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.500 bis 8.500 kg/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2013 war durch einen regelmäßigen Witterungsverlauf mit einem relativ milden Winter und einem kühlen Frühjahr gekennzeichnet. Vom 1. Oktober 2012 bis zum 31. August 2013 fielen in einem Zeitraum von elf Monaten 713 mm Niederschlag, was über dem Durchschnitt* für das Gebiet liegt (660 mm).
* Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben wurden in den ersten zehn Tagen im August in den höher liegenden Weinbergen (470 m - 500 m ü.d.M.) gelesen. Von hier kommen ideale Trauben, die die nötige Säure für die Schaumweinproduktion mit sich bringen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Rütteltisch erneut einer Selektion unterzogen, bevor sie sanft gepresst wurden. Erste Gärung im Stahl bei einer Temperatur von circa 15-16°C, zweite Gärung in der Flasche. Der Wein reift 86 Monate lang auf der Hefe, was ihm eine besondere Komplexität verleiht.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen, hat er ein vollmundiges und elegantes Bouquet, das Noten von Gebäck und Brotkruste mit weißen Johannisbeeren und Pflaumen verbindet, dahinter finden sich kräutrige Aromen wie Salbei und Rosmarin. Am Gaumen zeichnet er sich durch seine Frische und seine feine Mineralität aus. Ein Brut von großer Klasse und Ausgewogenheit, mit einer feinen und anhaltenden Perlage und einem aromatischen und salzigen Finale. (02/08/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

15 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das Etikett dieser limitierten Sonderaufgabe basiert auf einer wunderschönen neuen Illustration von Stefano Vitale. Dabei hat er sich von mittelalterlichen Bilderhandschriften inspirieren lassen und diese mit der weiblichen Gestalt aller Donnafugata-Schaumweine vereint: eine elegante Frau, die ein Glas Wein inmitten von Weinreben verkostet, das prächtige "B", die Initialen von Brut, umrahmt die Protagonistin. Die Hintergrundfarbe erinnert an Lapislazuli-Pigmentpulver, das mit Gold verziert ist. Die 331 Flaschen dieser Edition sind nummeriert.

FOODPAIRING

Mit seiner Komplexität ist der Metodo Classico B 2013 ein perfekter Essensbegleiter und sollte vor allem mit geschmacksintensiven Gerichten mit Fisch oder weißem Fleisch kombiniert werden. Perfekt sind mittelgroße Gläser; kurz vor dem Einschenken öffnen und idealerweise bei 6 bis 8°C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,38% Vol., Gesamtsäure 7,2 g/l, pH-Wert 3,13, Restzucker 7,8 g/l.

ERSTER JAHRGANG

2012.