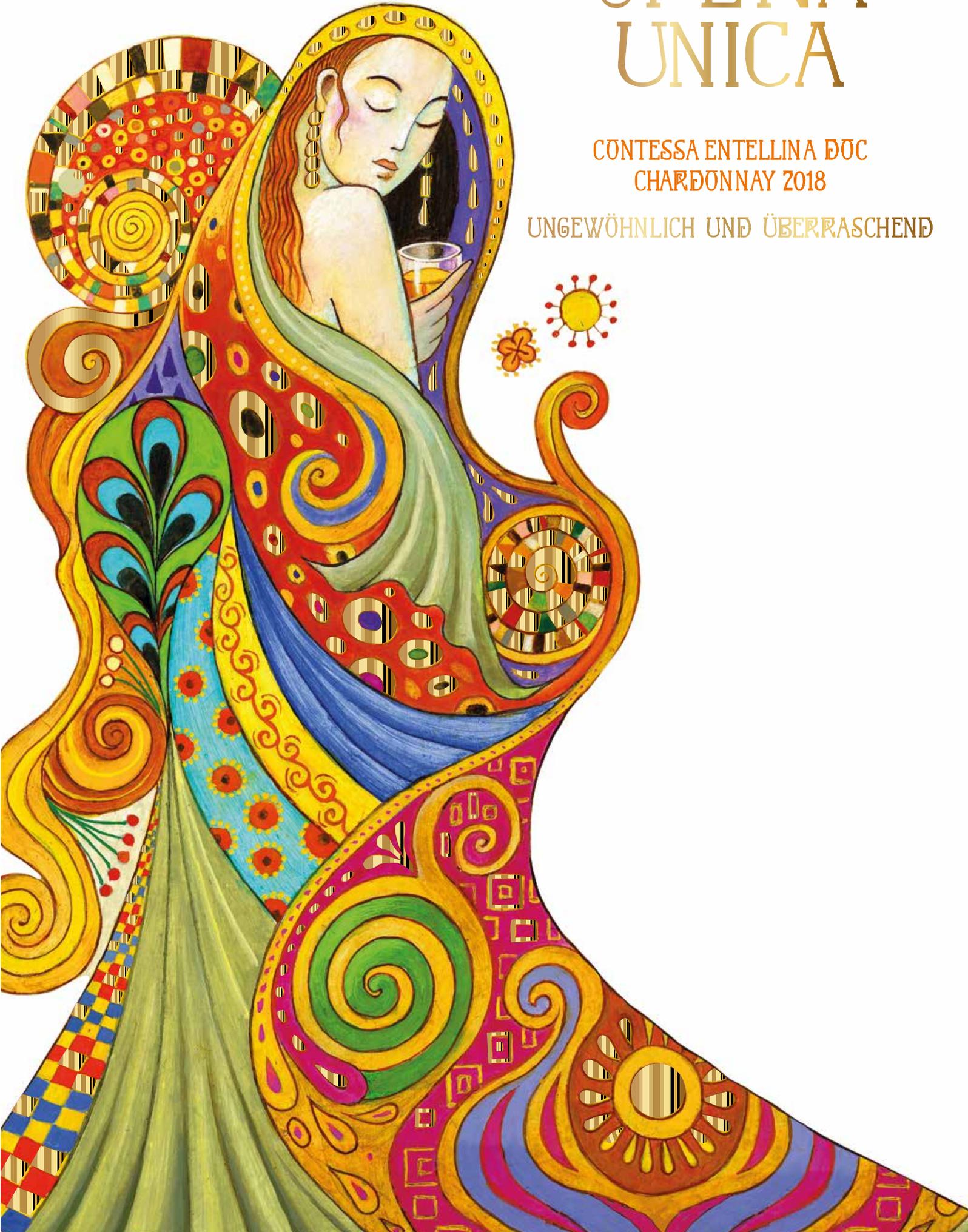


OPERA UNICA

CONTESSA ENTELLINA DOC
CHARDONNAY 2018

UNGEWÖHNLICH UND ÜBERRASCHEND



DIE URSPRÜNGE

Opera Unica ist auf dem Weingut **Contessa Entellina** entstanden. Er ist die Frucht des klimatisch ungewöhnlichen Jahrgangs **2018**, dessen Verlauf sich so nicht mehr wiederholt hat: Mitte August gab es in einem **Chardonnay**-Weinberg, der an den Bach Senore grenzt, starke Regenfälle. Das machte die Ernte zum geplanten Zeitpunkt

unmöglich. Die ungewöhnlichen Temperaturen und Feuchtigkeitsbedingungen führten danach zur Entwicklung der edlen Form von **Botrytis Cinerea** (Edelfäule) auf den Trauben. Anfang September beschloss das Weingut, diese Trauben zu ernten und separat zu vinifizieren, da man ihr Potenzial für einen außergewöhnlichen Wein erkannte.



VERKOSTUNGSNOTIZ

Der **Opera Unica** verblüfft mit seinen goldenen und kastanienbraunen Farbreflexen und seinem komplexen Duft. In der Nase präsentiert er ein **herrlich vielschichtiges Bouquet** von reifen gelben Früchten, kandierten Zitrusfrüchten sowie Safran, Ingwer, Kastanienhonig und Bienenwachs. Am Gaumen ist er trocken, überrascht mit ausgeprägter Säure und einem wunderbar würzigen Nachhall.

Ein extraktreicher Wein mit großer Tiefe, dessen viele Facetten zu einem **harmonischen und eleganten Mosaik** gefügt sind und der in **Kombination mit Speisen** nochmals an Faszination gewinnt. Er passt ideal zu Sushi und asiatischen Gerichten, die von Umami-Geschmack geprägt sind, sowie zu Pilzgerichten und weißem Fleisch. Zudem harmoniert er hervorragend mit Bottarga und mittelgereiften Käsesorten. Um den vollen Aromenreichtum des Opera Unica zu genießen, sollte er nicht zu kalt, sondern bei 12 bis 14 Grad Celsius serviert werden.



KÜNSTLERETIKETT

Das Etikett des Künstlers **Stefano Vitale** illustriert die außergewöhnliche und elegante Persönlichkeit des Opera Unica, von dem es nur eine limitierte Auflage von **6.574 Flaschen** gibt: Die Protagonistin ist eine Frau, die auf geheimnisvolle Weise in einen farbenfrohen und kunstvoll verzierten Mantel gehüllt ist, der den sensorischen Reichtum des Weins symbolisiert.

In den Händen hält sie einen mit Wein gefüllten Kelch, den sie wie eine seltene Kostbarkeit hütet. Der **Name** ist eine Hommage an den ersten Opera Unica, eine kleine Familien-Reserve, die vor 30 Jahren erzeugt wurde. Jetzt kehrt dieser Name zurück, um einen Wein zu feiern, der aufgrund besonderer klimatischer Bedingungen **einzigartig und unwiederholbar** ist.



OPERA
UNICA



Opera Unica 2018

Contessa Entellina Doc Chardonnay

Es handelt sich um eine kleine, feine Produktion von nur 6.574 Flaschen, Ergebnis ungewöhnlicher klimatischer Bedingungen und viel Zeit. Der trockene Weißwein zeigt eine Sensorik, die man so nicht erwarten würde: mit einem breiten, reifen Bouquet überrascht er am Gaumen mit ausgeprägter Säure und einem feinsalzigen Nachhall. Er hat viele Facetten, die ein Mosaik aus Harmonie und Eleganz bilden und in Verbindung mit Speisen besonders gut zur Geltung kommen. Ein Wein für Sammler.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina.

REBSORTEN

Chardonnay.

BÖDEN & KLIMA

Lage auf 140 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,2), sehr nährstoffreich, mit einem Kalkanteil von 11 %. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500/ha mit Erträgen von ca. 4.000 kg/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 war mit 743 mm Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt von 662 mm* feuchter. Ein Großteil der Niederschläge fiel im Frühjahr, und ab Mitte August wurden in einigen Weinbergen des Weinguts ungewöhnliche und intensive Regenfälle gemessen, mit 138 mm Niederschlag in nur wenigen Tagen. Diese machten es unmöglich, den Chardonnay-Weinberg am Bach Senore in der Contrada Mazzaporro zu ernten, der zu diesem Zeitpunkt eigentlich geerntet werden sollte. Als die Agronomen in den folgenden Tagen in den Weinberg zurückkehrten, machten sie eine merkwürdige Entdeckung: Die Trauben waren von der Edelfäule *Botrytis cinerea* befallen, die durch die besonderen klimatischen Bedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) begünstigt wurde. Es wurde daraufhin beschlossen, diese besonderen Trauben getrennt zu vinifizieren, um einen ungewöhnlichen Wein zu erzeugen. *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

Die manuelle Lese, in kleinen Erntekisten, fand am 1. und 3. September statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung bei einer Temperatur zwischen 18-20 °C für 12 bis 14 Tage. Ausbau im Tank für neun Monate und weitere vier Jahre in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Gelbe Farbe mit goldenen und kupferfarbenen Reflexen. Der Wein überrascht mit seiner ungewöhnlichen Sensorik. In der Nase hat er ein außergewöhnlich breites Bouquet von reifen gelben Früchten, kandierten Zitrusfrüchten, Safran, Ingwer, Kastanienhonig und Bienenwachs; am Gaumen überrascht und überzeugt *Opera Unica* als trockener Wein, mit ausgeprägter Säure und einem feinsalzigen Nachhall. Ein extraktreicher Wein von großer Tiefe und Länge, mit vielen Facetten, die am Ende ein Mosaik von Harmonie und Eleganz bilden. (4/3/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Dank seiner langen Reifezeit ist *Opera Unica* ein Wein, der große Emotionen wecken kann. Seine imposante Struktur verleiht ihm ein beträchtliches Alterungspotenzial, das vor allem Sammler entzücken lässt.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das neue Etikett des Künstlers Stefano Vitale erzählt von der überraschenden und eleganten Persönlichkeit des *Opera Unica*. Die Protagonistin ist eine Frau, die auf geheimnisvolle Weise in ein Mantelmosaik gehüllt ist, das reich an Farben, Formen und Verzierungen ist, die die vielen sensorischen Nuancen dieses Weins symbolisieren. *Opera Unica* befindet sich im Kelch, den sie wie ein kostbares Gut hütet. Der Name erinnert an eine kleine Familienreserve, die vor 30 Jahren vermarktet wurde. Jetzt kehrt dieser Name zurück, um einen anderen Wein zu feiern, der wirklich einzigartig und unwiederholbar ist, wegen der klimatischen Bedingungen, unter denen er entstanden ist, und wegen der Eigenschaften, die ihn auszeichnen.

FOOD PAIRING

Ein Wein, der sich in Kombination mit Speisen besonders gut macht. Ideal zu Sushi, asiatischen Gerichten mit überwiegendem Umami-Geschmack, Pilzgerichten und weißem Fleisch. Probieren Sie ihn auch zu Bottarga und halbgereiften Käsesorten. Um seinen sensorischen Reichtum optimal zur Geltung zu bringen, sollte er nicht zu kalt serviert werden, sondern bei 12-14 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 14,25 Vol.-%, Gesamtsäure: 7,2 g/l, pH-Wert: 3,75.

DONNAFUGATA®