

# DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

## BOLLICINA GOLD 2019

SICILIA DOC NERELLO MASCALESE VINO SPUMANTE ROSÉ

Die Liebe zu Sizilien vereint Dolce&Gabbana und Donnafugata in einer einzigartigen Zusammen-arbeit, bei der Kreativität und handwerkliches Können miteinander verwoben werden. Der Schaumwein Bollicina Gold ist ein Brut Rosé aus Nerello Mascalese von vulkanischen Böden, die seine unverwechselbare Mineralität betonen.



750 ml

Magnum

**Produktionsgebiet:** Ost-Sizilien; in der Tenuta in der Gemeinde Randazzo, Trauben, die an den Hängen des Ätna in besonders geeigneten Weinbergen geerntet wurden.

**Weintypologie:** Brut Rosé Metodo Classico.

**Rebsorten:** Nerello Mascalese

**Böden & Klima:** Die Reben wachsen in über 500 m ü.d.M., in hügeligem Gelände und auf sandigen Böden vulkanischen Ursprungs. Das Klima ist kontinental mit mediterranen Einflüssen, gekennzeichnet durch strenge Winter und Sommer mit starken Temperatur-unterschieden zwischen Tag und Nacht.

**Weinberg:** Weinberge mit den für das Anbaugebiet typischen Erziehungssystemen. Die steilen Hänge werden traditionell terrassiert und durch Trockenmauern aus Lavasteinen gestützt.

**Jahrgang:** Der Jahrgang 2019 war kühl, die Niederschlagsmenge in der Norm; ein typischer Jahrgang für dieses Gebiet, mit Regenfällen sowohl im Frühjahr als auch im Sommer. Vor allem einige Regenfälle Mitte August bis Anfang September haben die Frische und Aromatik des Weins begünstigt.

**Weinlese:** Die Ernte erfolgte manuell in Kisten mit sorgfältiger Traubenselektion. Die Ernte der Nerello-Mascalese-Trauben für Bollicina Gold fand am 14. und 15. September statt.

**Weinbereitung Und Reifung:** Nach der Ankunft im Weinkeller erfolgt eine weitere Selektion der Trauben auf dem Rütteltisch vor der sanften Pressung. Die Gärung erfolgt in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur. Es folgt die zweite Gärung in der Flasche. Der Wein bleibt etwa 36 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. Anschließend verbleibt der Wein weitere zwölf Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

**Verkostungsnotiz:** Mit einer altrosa Farbe und goldenen Reflexen zeichnet sich dieser Brut Rosé durch ein Bouquet mit Noten von Brotkruste aus, die sich mit fruchtigen Anklängen von Zitrusfrüchten und Johannisbeeren vereinen. Am Gaumen besticht er durch Frische, Mineralität und ein langes Finale (25/3/2025).

**Trinkempfehlung:** Am besten innerhalb von 8-10 Jahren genießen.

**Kreativer Dialog:** Dolce&Gabbana haben eine exklusive „Gold“-Verpackung kreiert, die Eleganz und Vitalität symbolisiert. So verkörpert dieser Schaumwein den ikonischen Stil des Designer-Duos. Das wertvolle Packaging, das den Bollicina Gold ziert, ist eine Hommage an die Exzellenz der italienischen Handwerkskunst, die sich in jedem Aspekt dieses edlen Weins widerspiegelt.

**Foodpairing:** Ein Rosé, der hervorragend zu Krustentieren, Fisch-Tatar und rohem Schinken passt. Auch als Allround-Wein geeignet. In mittelgroßen Gläsern ohne Schwenköffnung servieren. Direkt nach dem Öffnen bei 6-8°C genießen.

**Analysedaten:** Alkohol: 12 Vol.-%, Gesamtsäure: 6,9 g/L, pH-Wert: 3,15.

**Erster Jahrgang:** 2019