

Bollicina Gold 2020 Dolce&Gabbana Donnafugata

Sicilia Doc Nerello Mascalese Vino Spumante Rosé

Die Liebe zu Sizilien vereint Dolce&Gabbana und Donnafugata in einer einzigartigen Zusammenarbeit, 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.



PRODUKTIONSGBIET

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 Temperaturunterschieden 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 2020 war kühl und wies eine durchschnittliche Niederschlagsmenge auf – ein typisches Jahr für dieses Gebiet, mit Regenfällen auch im Frühjahr und Sommer. Vor allem einige Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September förderten Frische und Aromatik. Das Jahr war insgesamt von ausgeglichenen klimatischen Bedingungen geprägt: ein kalter Winter, ein milder Frühling und ein Sommer mit guten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Der Vegetationszyklus verlief daher harmonisch und brachte gesunde, gut ausgereifte Trauben hervor. Die Qualität der Produktion entsprach voll und ganz den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINLESE

Die Ernte erfolgte manuell in Kisten mit sorgfältiger Traubenselektion Mitte September.



Donnafugata è
certificata Sostain

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 Edelstahltanks 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 18 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Bollicina Gold besticht mit seinem antikem Roséton und den goldenen Reflexen sowie feiner und anhaltender Perlage. In der Nase entfaltet er ein Bouquet von Gebäck und Brotrinde, begleitet von frischen Aromen roter Beeren und Zitrusfrüchte, dezent abgerundet durch zarte Nuancen von Trockenfrüchten. Am Gaumen spiegeln sich die olfaktorischen Eindrücke harmonisch wider; der Wein überzeugt durch Frische und mineralische Eleganz.

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: 7,2 g/L, pH-Wert: 3,08, Restzucker: 5,5 g/l.

ERSTER JAHRGANG

2019