

Dea Vulcano 2022

Etna Rosso DOC - Sicilia

Der Dea Vulcano 2022 besticht durch ein raffiniertes und duftendes Bouquet mit intensiven Aromen von Waldfrüchten und sanften, würzigen Noten. Er ist frisch im Geschmack mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang. Ein sehr angenehmer Rotwein.



PRODUKTIONSGBIET

Ostsizilien, Nordhang des Vulkans Ätna, in der Gemeinde Randazzo und in anderen besonders geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Nerello Mascalese

BÖDEN UND KLIMA

Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; der Lavaboden mit sandiger Struktur weist eine leicht saure bis neutrale Reaktion auf und ist gut mit organischen Nährstoffen versorgt. Dieser tiefgründige, mineralstoffreiche Boden ermöglicht eine starke Wurzel ausdehnung. Auf der Nordseite des Ätnas fallen weniger Niederschläge als sonst wo am Vulkan. Die Sommer sind mild, mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Die Reben werden sowohl nach der Alberello-Methode (7.000 Rebstöcke/ha) als auch im Kordon-System mit Zapfenschnitt erzogen (4.500 Rebstöcke/ha). Ertrag von 4.500 bis 6.500 kg/ha. Aufgrund der vorherrschenden Hanglagen werden viele Weinberge traditionell auf Terrassen angebaut, die von Trockenmauern aus Lavastein gestützt werden.

JAHRGANG

Während des Jahrgangs 2022 fielen 764 mm Niederschlag, was leicht unter dem Durchschnitt von 799 mm an der Nordseite des Ätna liegt. Neben dem Schnee, der die Weinberge zwischen Ende Januar und Anfang Februar bedeckte, ist hervorzuheben, dass die Niederschläge sich hauptsächlich auf den Herbst und Winter konzentrierten, aber auch im Frühjahr auftraten. Im Sommer lagen die Temperaturen leicht über dem Durchschnitt, sanken jedoch in der zweiten Augushälfte dank erneuter Regenfälle. Diese hatten einen sehr positiven Einfluss auf den vegetativen Produktionszyklus und die optimale Reifung der Trauben. Die Menge der geernteten Trauben war gut und entsprach 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

Sorgfältige Selektion der Trauben im Weinberg und manuelle Lese in Kisten. Die Ernte der Nerello-Mascalese-Trauben für den Dea Vulcano fand hauptsächlich in den letzten zwei Septemberwochen statt.



Donnafugata is certified Sustain



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus recyceltem Glas hergestellt wird

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei der Ankunft im Weinkeller erfolgt eine zusätzliche Selektion der Trauben auf dem vibrierenden Sortiertisch, gefolgt von der Selektion der Beeren durch eine Entrappungsmaschine der neuesten Generation, die in der Lage ist, grüne und überreife Beeren auszusortieren. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 8-10 Tage bei einer Temperatur von 25° C. Ausbau für circa 16 Monate, in Tanks aus Zement und teilweise in französischer Eiche (Barriquefässer zweiter und dritter Belegung) und dann mindestens 10 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der rubinrote Dea Vulcano bietet ein raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Noten von Waldfrüchten (rote Johannisbeere) und würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken. Am Gaumen ist er frisch und duftend, weich mit gut integrierten Tanninen und einem ausgewogenen und saftigen Abgang (27/11/2024).

TRINKEMPFEHLUNG

5 Jahre und länger

KÜNSTLERETIKETT

Der Ätna ist eine Vulkan-Göttin, Tochter von Uranus und Gaia, das Ergebnis der Verbindung von Himmel und Erde: Das flammende Haar zwischen den Wolken und die Wurzeln in der Tiefe des Bodens. Seine Komplexität hat schon immer Dichter und Künstler inspiriert, wie auch den Illustrator Stefano Vitale, der in diesem Entwurf den Mythos der Vulkan-Göttin Dea Vulcano interpretiert, der früher Wein und Duftkräuter geopfert wurden. Auch heute widmen wir der Göttin einen duftenden Wein mit einem raffinierten floralen Bouquet.

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu Vorspeisen (Wurst und mittelgereiftem Käse) und Gerichten der mediterranen Küche auf Basis von Gemüse oder Pilzen; ideal auch zu Fleischgerichten oder Hülsenfrüchten. Ein vielseitiger Wein, der auch zu gegrilltem Fisch und zu vielen Gerichten verschiedener kulinarischer Traditionen der ganzen Welt passt. Bei einer Temperatur von 16-18 °C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,1 g/l; pH-Wert: 3,55.

ERSTER JAHRGANG

2018.