

Isolano 2023

Dolce&Gabbana Donnafugata

Etna Bianco Doc - Sicilia

Der Weißwein Isolano ist aus der Partnerschaft zwischen Dolce&Gabbana und Donnafugata entstanden, zwei Botschaftern des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Liebe zum Detail miteinander verbunden sind. Ein Wein von umhüllender Eleganz und außergewöhnlicher vulkanischer Mineralität, das Ergebnis des Bergweinbaus an den Hängen des Ätna.



PRODUKTIONSGBIET

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

REBSORTEN

Carricante.

BÖDEN & KLIMA

Vorwiegend sandige Böden vulkanischen Ursprungs in einer Höhe zwischen 600 und 750 m ü. d. M. mit gebirgiger Topographie. Kontinentales Klima mit mediterranen Einflüssen, geprägt von strengen Wintern und Sommern mit ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Diese Nordseite des Vulkans zeichnet sich zudem durch geringere Niederschläge im Vergleich zu den Durchschnittswerten der anderen Ätna-Hänge aus, was die Reifung der Trauben begünstigt.

WEINBERG

Weinberge in Ätna-Buscherziehung (Alberello) und Spalierziehung mit Kordonerziehung (Zapfenschnitt). Die Hanglagen werden traditionell auf Terrassen angebaut, die von Trockenmauern aus Lavagestein gestützt werden.

JAHRGANG

Der Jahrgang war geprägt von reichlichen Niederschlägen im Mai und überdurchschnittlichen Temperaturen im Juli. Dank der sorgfältigen Arbeit im Weinberg brachte der vegetativ-produktive Zyklus Trauben hervor, die den gewünschten Reifegrad erreichten. Der Jahrgang verzeichnete einen Produktionsrückgang; die Qualität der in den Keller gebrachten Trauben entsprach voll und ganz den Unternehmenszielen.

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Traubenselektion; die Carricante-Lese fand überwiegend im letzten Drittel des Monats September statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei der Annahme im Keller erfolgt eine weitere Selektion der Trauben auf dem Vibrationstisch. Nach der sanften Pressung wird die Gärung des Mostes in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur durchgeführt. Der Wein wurde für 8 Monate im Tank und anschließend per mindestens 24 Monate in der Flasche vor der Markteinführung ausgebaut.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe; in der Nase zeigt er ein Bouquet mit duftenden Zitrus- und Mineralnoten (Feuerstein), Nuancen von weißem Pfirsich und mediterraner Macchia. Am Gaumen zeichnet er sich durch seine Nachhaltigkeit und vulkanische Mineralität aus (15.6.2026).

TRINKEMPFEHLUNG

Mehr als 10 Jahre.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das abgestimmte Image von Dolce&Gabbana unterstreicht die Farben von Sizilien sowohl in der Grafik des Etiketts und der Verpackung als auch der Kapsel und des Ripsbands: die typischen Motive und geometrischen Formen der sizilianischen Karren, in denen Rot, Grün, Blau und Gelb dominieren. In der Mitte steht der rauchende Ätna: Imposant und einsam in seiner majestätischen Pracht, scheint der Vulkan zwischen Erde und Himmel, zwischen Traum und Wirklichkeit zu schweben und verzaubert mit seiner unverfälschten und authentischen sizilianischen Schönheit.

FOODPAIRING

Hervorragend zu Krustentieren, vegetarischen Nudel- und Reisgerichten (Primi Piatti), Steinpilzen, Fischgerichten oder hellem Fleisch. Serviertemperatur: 10-12 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 12,5 Vol.-%, Gesamtsäure 6,1 g/L, pH-Wert 3,22.

ERSTER JAHRGANG

2019.



Donnafugata ist
SOStain-zertifiziert