

# Sul Vulcano 2023

## Etna Bianco DOC - Sicilia

*Sul Vulcano 2023 zeigt ein Bouquet mit mineralischen, zitrusartigen und blumigen Noten. Am Gaumen ist er einhüllend, frisch und spritzig-salzig, geprägt von einer ausgeprägten Nachhaltigkeit.*



### PRODUKTIONSGBIET

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

### REBSORTEN

Carricante.

### BÖDEN UND 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

Handlese in Kisten mit sorgfältiger Traubenselektion im Weinberg; die Weinlese fand überwiegend im letzten Septemberdrittel 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 Ausbau dauert 8 Monate, vorwiegend im Tank und teilweise in zweit- und drittbelegten Barriques; es folgte eine rund 24-monatige Flaschenreifung vor der Markteinführung.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen zeigt er ein Bouquet mit mineralischen Noten, frischen Zitrusnuancen von Bergamotte und Schale von Grapefruit, begleitet von Noten weißer Blüten. Gut integriert sind auch tertiäre Noten von Ingwer und Vanille. Am Gaumen ist er einhüllend, frisch und spritzig-salzig, geprägt von Mineralität und Nachhaltigkeit (15.6.2026).

### TRINKEMPFEHLUNG

10 Jahre und länger

### KÜNSTLERETIKETT

Auf dem Etikett des Etna Bianco „Sul Vulcano“ ist eine uralte, mächtige und weibliche Göttin abgebildet. Es ist „La Montagna“ (der Berg), wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. Die intensiven Farben – Rot, Gelb, schillerndes Schwarz – sind die des höchsten aktiven Vulkans Europas. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung an diesen einzigartigen Ort: Ein reiner und lebendiger Wein mit ausgeprägter Mineralität, der die imposante Energie des Ätnas verkörpert.

### FOODPAIRING

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

### ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%, Gesamtsäure 6,6 g/L, pH-Wert: 3,25.

### ERSTER JAHRGANG

2016



Donnafugata ist  
SOStain-zertifiziert