

DONNAFUGATA®

Sul Vulcano 2019



Weingut Ätna: Auf dem höchsten aktiven Vulkans Europas

Der Sul Vulcano 2019 überrascht durch seine Eleganz, die die typischen Eigenschaften des Ätnas widerspiegelt. Er besticht durch ein duftendes Bouquet mit intensiven Noten von roten Früchten und blumigen Düften in Kombination mit delikaten, würzigen Nuancen. Im Geschmack ist er weich und einnehmend; ausgewogen und andauernd im Abgang.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia.

BEZEICHNUNG: Etna Rosso DOC

TRAUBEN: Nerello Mascalese, die Hauptrebsorte der prestigeträchtigen Gegend des Ätnas sowie ein geringfügiger Anteil an Nerello Cappuccio.

BÖDEN & KLIMA: Höhenlage zwischen 730 und 750 m ü.d.M.; die Zusammensetzung des Lavabodens mit sandiger Struktur bietet eine leicht säuerlich-neutrale Reaktion und ist mit organischen Nährstoffen gut ausgestattet. Der Lavaboden ist tief und mineralstoffreich und ermöglicht eine starke Wurzel ausdehnung. Dieses Gebiet nördlich des Vulkans hat eine natürliche "Klimakammer", die durch Niederschläge unter dem Durchschnitt der anderen Hänge des Ätna gekennzeichnet ist. Die Sommer sind kühl und zeichnen sich durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aus.

WEINBERG: Anbau nach der Alberello-Methode oder Spalierziehung mit Kordon-Schnitt. Anbaudichte mit circa 4.500 Weinstöcken pro Hektar mit Erträgen zwischen 45 - 65 dz/ha.

JAHRGANG: 2019 war kühl und verzeichnete eine durchschnittliche Niederschlagsmenge (802 mm), die im Einklang mit dem Durchschnitt* des Territoriums (801 mm) ist; ein typischer Ätna-Jahrgang mit Regenfällen im Frühjahr und Sommer, was ziemlich gewöhnlich für Weinberge auf

einer Höhe von über 700 Meter ü.d.M. ist. Insbesondere haben die Niederschläge zwischen Mitte August und Anfang September die Frische und das Aroma betont. Auf dieser Vulkansseite waren die nachfolgenden Wochen trocken; dieser Klimafaktor hat zusammen mit der Entscheidung, einige Ausdünnungen vorzunehmen, die gewünschte Reifung und den regulären Ablauf der Weinlese begünstigt. Die Rotweine von 2019 sind besonders elegant mit einer sehr feinen Tanninstruktur.

(* LANDWIRTSCHAFTSJAHR: Für den Ätna / Randazzo gilt der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober. NIEDERSCHLAG: Sie werden von SIAS, dem sizilianischen Agrarmeteorologischen Dienst ermittelt; der Durchschnitt wird seit 2007 in Randazzo berechnet.)

WEINLESE: Lese per Hand in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die Lese für Sul Vulcano begann am 11. Oktober und wurde am 21. Oktober beendet.

WEINBEREITUNG: Bei Eingang in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch; dann werden die Trauben durch eine Abbeermaschine der letzten Generation aussortiert, d.h. die grünen und unreifen Trauben werden aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für 8-10 Tage bei einer Temperatur von 25°C. Ausbau für 14 Monate teilweise in Tanks und teilweise in Fässern aus französischer Eiche (Barriquefässer, die zum zweiten und dritten Mal benutzt werden) und dann mindestens 7 Monate in der Flasche, bevor er vermarktet wird.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,54 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,5g/l – pH-Wert 3,50.

DEGUSTATIONSMERKMALE (13/12/2021): Der Sul Vulcano zeigt sich in einem hellen Rubinrot und bietet ein Bouquet von roten Früchten (Johannisbeere und Kirsche), begleitet von angenehm frischen balsamischen Noten von Minze und zarten würzigen Noten von weißem Pfeffer. Am Gaumen ist er angenehm saftig, mit gut präsenten und seidigen Tanninen und einem eleganten Abgang.

LEBENSDAUER: mehr als 5 Jahre.

ESSEN & WEIN: Er passt perfekt zu mediterranen Vorspeisen und ersten Gängen auf Basis von Auberginen oder Pilzen, sowie Fleisch und Schmorbraten. Vielfältig in den Kombinationen passt er zu gebratenem Fisch aber auch zur nordamerikanischen Küche (z.B. Chicken Wings und Hamburger) sowie zu leicht gewürzten asiatischen Gerichten. Hervorragend auch zur Tex-Mex Küche auf Basis von Fleisch und Hülsenfrüchten. Er sollte bei einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

KOLLEKTION *Impressionen eines Gebiets:* Überraschende Weine im reinen Stil **FÜR DEN WUNSCH:** die Düfte und Geschmäcker eines unbekanntes Siziliens zu entdecken. Die Besonderheit der Region mit jedem Schluck zu erleben. Andere mit außergewöhnlichen Eindrücken zu überraschen.

DIALOG MIT DER KUNST: Eine Vulkan-Göttin ziert das Etikett. Ihre intensiven Farben, das Rot, die Gelbtöne, die changierenden Schwarztöne sind die Farben des höchsten, aktiven Vulkans Europas. Eine antike, starke und weibliche Gottheit: „Der Berg“ wie der Ätna von den Einheimischen genannt wird. „Sul Vulcano“ ist eine Liebeserklärung: Ein reiner Wein, duftend und elegant, der die Energie dieses einzigartigen Orts in der Mitte des Mittelmeers zum Ausdruck bringt.

ERSTER JAHRGANG: 2016.