

Sul Vulcano 2016

Kollektion Überraschende Weine: Aus den versteckten Winkeln Siziliens

Der Sul Vulcano 2016 überrascht durch seine Eleganz, die die typischen Eigenschaften des Ätnas widerspiegelt. Der neue Rotwein von Donnafugata besticht durch ein duftendes Bouquet mit intensiven Noten von Waldfrüchten und blumigen Düften in Kombination mit delikaten, würzigen Nuancen. Im Geschmack ist er weich und einnehmend; ausgewogen und andauernd im Abgang.



BEZEICHNUNG: Etna Rosso DOC

TRAUBEN: Nerello Mascalese – Es ist eine dunkle Rebsorte. Das einzigartige Gebiet des Vulkans bringt die renommierte Bezeichnung Etna Doc hervor.

PRODUKTIONSGBIET: Ostsizilien, Nordseite des Ätnas, zwischen Randazzo und Passopisciaro.

GBIETE: 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.

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

JAHRGANG: Ein niederschlagsarmer Herbst und Winter: Der Jahrgang 2016 wurde mit 519 mm Niederschlag abgeschlossen, was unter dem Durchschnitt* von 799 mm liegt, der die Nordseite des Vulkans zwischen Randazzo und Passopisciaro kennzeichnet und wo Donnafugata seine Weinberge in 5 verschiedenen Gebieten hat. Dieser Wert hatte allerdings keine besonderen Auswirkungen. In den sehr lockeren Vulkanböden ist der Wurzelapparat des Rebstocks im Stande, sich in die Tiefe zu schieben und die Feuchtigkeit aufzunehmen, die er braucht. Der Sommer hatte keine übermäßig hohen Temperaturen; einige Niederschläge Ende August haben sicherlich den Weinstöcken Nutzen gebracht und es ermöglicht, einen mäßigen und ausgewogenen Produktionszyklus abzuschließen. Die Reifung der Trauben war langsam und regelmäßig, auch dank der milden Temperaturen an vielen Tagen zwischen September und Oktober. Der Jahrgang 2016, der aus qualitativem Gesichtspunkt ausgezeichnet ist, hat Weine mit intensiven Düften und einem harmonischen Tannin hervorgebracht; Weine mit besonderer

Finesse und Harmonie. (*ANBAUJAHR: Für den Ätna/Randazzo wird der Zeitraum vom 1. November bis zum 31. Oktober berücksichtigt; NIEDERSCHLÄGE: Sie wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens erfasst und ihr Durchschnitt wurde in Randazzo ab 2007 berechnet.)

WEINLESE: Lese per Hand in Kisten mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Die Nerello Mascalese wurde zwischen dem 14. und 28. Oktober gelesen.

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 13,45 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,7g/l – pH-Wert 3,48

DEGUSTATIONSMERKMALE: Der Sul Vulcano zeigt sich in einem hellen Rubinrot und bietet ein elegantes Bouquet mit Noten von Waldfrüchten (Walderdbeere und rote Johannisbeere) und blumigen Noten; es kommen delikate, würzige Nuancen von Zimt und Muskatnuss hinzu. Der Geschmack entspricht perfekt dem Duft mit einer guten Frische und einem harmonischen Tannin. Lang und ausgewogen im Abgang.

LANGLEBIGKEIT: 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 auch zur nordamerikanischen Küche (z.B. Chicken Wings und Hamburger) sowie zu asiatischen Gerichten (z.B. Thai Beef stir-fried oder gefüllten Gemüse- oder Fleisch-Ravioli). Hervorragend auch zur Tex-Mex Küche auf Basis von Fleisch und Hülsenfrüchten. Er sollte bei einer Temperatur von 18 °C serviert werden.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Ungewöhnliche Gebiete zu entdecken. Andere mit originellen Selektionen zu überraschen. Emotionen zum Erzählen.

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.