



DONNAFUGATA®

PRESSEMITTEILUNG

Jahrgang 2004 im Zeichen der Eleganz

Interaktion Boden-Klima-Rebsorte als Basis der Ernteselektionen. Eleganz und Feinheit prägen die Weine des Jahrgangs 2004: Duftintensivere Weiße und Rote dank des hervorragenden Lesezugs.

Das Landwirtschaftsjahr 2004 registrierte Verspätungen, mit einem besonders regenreichen Winter und Frühjahr sowie milderem Sommertemperaturen. Der gegenüber den letzten Jahren stark unterschiedliche Klimaverlauf bewirkte **die circa 15-20tägige Verzögerung des vegetativen-produktiven Rebenzyklus und eine langsame und regelmäßige Beerenreife.**

Diese Jahrgangscharakteristiken hat eine relevante Rolle bei der Determinierung der Ernteselektionen gespielt, die auf dem für den modernen Qualitätsanbau wesentlichen Prinzip der komplexen Interaktion beruhen, die zwischen Bodenbeschaffenheit, Klima und Rebsorte besteht.

Die aufmerksame Überwachung der sowohl analytischen wie organoleptischen Trauben-Parameter evidenzierte ein "geschecktes Muster" auch bei denselben Varietäten, und Differenzen zwischen Weinberg und Weinberg wurden durch den eigenartigen Klimaverlauf noch akzentuiert. Die Erntedaten mussten daher besonders akkurat gewählt werden.

Der Jahrgang akzentuierte die Zucker-Säurebalance, das Aromenspektrum, insbesondere der Weißen, sowie die phäenologische Reife der roten Gewächse. **Insgesamt wird der Jahrgang 2004 mehr für die Eleganz und Feinheit, als für die Potenz seiner Weine in Erinnerung bleiben.**

Die bisher verkosteten Fassproben bestätigen die Reife der Frucht und lassen die vorzügliche Weichheit und Eleganz erahnen, die wir nach der Verfeinerungsphase im Glas voll entwickelt genießen werden.

Als Novum stellt sich **der neue Blend für den Lighea 2004** vor. Nach einigen Jahren Versuchsarbeit wurden 40% Zibibbo di Pantelleria zur Evidenzierung der aromatischen Weinkomponente beigefügt. Die restlichen 60% - die zu gleichen Anteilen die ebenfalls autochthonen Rebsorten Cataratto und Ansonica stellen - bestätigen die ausgeprägte mediterrane Typizität. Der innovative Blend erweckt begeisternde olfaktive Eindrücke.

Im noch stärker diversifizierten pedoklimatischen Text auf der Insel **Pantelleria** kommt die Zibibbo-Rebe im Kabir und im Ben Ryé zu vollendeter Ausdruckskraft. Die Klimaverhältnisse 2004 haben Bandbreite des aromatischen Gefüges und damit auch die geschmacklichen Wahrnehmungen bereichert und eine ausgeprägte Balance des Alkohol/Säuregerüsts bewirkt.

Pressebüro: Palermo, 11. März 2005