DRINKS.

Donnafugata Rosa Dolce & Gabbana Sicilia DOC 2024 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50012424
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Cantine Storiche Donnafugata, Via Sebastiano Lipari, 18. 91025, Marsala - Sicilia, Italien
Marke	Donnafugata
Typ	Rosé
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase florales Bouquet von Jasminblüten und Rosenblättern mit fruchtigen Anklängen von Johannisbeeren sowie Bergamottnoten. Am Gaumen mineralisch und langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Nerello Mascalese & Nocera
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben

Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2024
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei Donnafugata wurde 1983 von Giacomo Rallo, der die vierte Generation einer leidenschaftlichen Winzerfamilie mit mittlerweile rund 160 Jahren Erfahrung in der Kellerei bildete, und seiner Frau Gabriella gegründet. Die historischen Weinkeller der Familie in Marsala bildeten das Herz des neu errichteten Winzerabenteuers, das heute von den Kindern des Gründers, José und Antonio weitergeführt wird. Der Name der Winzerei basiert auf dem Roman ‘Der Leopard’ von Tomasi di Lampedusa. Er dreht sich hauptsächlich um eine Dame auf der Flucht (‘donna in fuga'), die in Sizilien an einem Ort Unterschlupf fand, an dem sich heute die Winzerei befindet. Die Geschichte hat selbst das Logo beeinflusst, das eine Frau mit im Winde wehendem Haar darstellt. Von Gabriella Rallo wurden die einzelnen Labels der Winzerei inspiriert, die eine Hommage an Kunst und Literatur darstellen. Auf 410 Hektar baut die Winzerei insgesamt 20 Rebensorten unter für den Weinbau perfekten klimatischen Bedingungen rund um Sizilien an. Die Trauben werden in einem von fünf Weingütern, die zu der Winzerei gehören, vinifiziert und ausgebaut. So auch der Rosa "Dolce & Gabbana" Sicilia DOC 2020, der aus einer Partnerschaft mit Dolce & Gabbana entstanden ist und aus Nerello Mascalese- und Nocera-Trauben gekeltert wird. Die Nerello Mascalese-Trauben gedeihen auf Vulkanboden heran und verleihen dem Wein mit ihrer Mineralität eine florale Komponente. Die Nocera-Trauben hingegen sind eine sehr alte Sorte, die bereits fast in Vergessenheit geraten sind. Nach vielen Jahren des Experimentieren sind sie an seitlichen Hügeln angewachsen, wo sie mit perfektem Zuckergehalt und einem hohen Säuregehalt heranwachsen. Nur die besten Trauben wurden kalt zwischen 6 und 12 Stunden mazeriert und zusammen wurden beide Sorten zusammen zwei Monate in Edelstahlfässern gereift. Nach Abfüllung lagerte der Wein weitere 3 Monate.