

DONNATÀ | Nero d'Avola

Unsere jungen und üppigen Nero d'Avola Weinreben wachsen auf einem lehmigem Boden, der reich an Kalkstein und Kalium ist. Diese wurden im Jahr 2000 gepflanzt und die Wahl des Rebenerziehungs-System fiel auf den waagrechten Kordon.

Der Donnata wird vollständig aus der wichtigsten aller sizilianischen roten Traubensorten hergestellt. Er weist eine sehr komplexe, starke Persönlichkeit auf, die außergewöhnlich balanciert und überraschend gut trinkbar ist. Er weiß ganz wunderbar seine territorial Abstammung auszudrücken.

GESCHMACK

Farbe | tiefes Rubinrot mit lebhaften und leuchtenden Reflexen

Nase | der Wein zeichnet sich durch eine vielschichtige, aromatische Struktur aus mit angenehmen Anklängen von Pflaumen, Himbeeren, Brombeeren, Kirschen, Veilchen, mediterraner Vegetation, Muskatnuss und Schokolade

Gaumen | intensiv, kraftvoll und gut strukturiert, ist der Donnata sowohl weich als auch pulsierend und dank seines ausgewogenen Gaumens und lang anhaltenden Abgangs sehr angenehm zu trinken

WEINART | rot - DOC Sicilia - BIO

REBSORTE | 100% Nero d'Avola

DER WEIN UND SEINE SPEISEN | perfekt zu gratinierten "Anelletti" (ringförmige Teigwaren) nach palermitaner Art (mit Zwiebeln, Knoblauch und Sardinien gratiniert) oder zu einer Rotflossenthunfisch-Tagliata (in dünne Scheiben geschnitten)

SERVIERTEMPERATUR | 16 °C

WEINGLAS | mittelgroßes und -hohes, bauchförmiges Weißweinglas.

DATENBLATT

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig-lehmig

Höhenlage | 330-350 m ü.M.

Pflanzjahr | 2000, 2006

Weinbaugebiet | Contrada Mandranova und Contrada Torretta, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)

Reberziehungssystem | Spaliererziehung mit waagrechttem Kordon

Rebstöcke pro Hektar | 4.400

Ertrag pro Hektar | 8 Tonnen

Traubenlese | zweite Septemberhälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

Maischegärung | ca. 12 Tage bei kontrollierter Temperatur

Alkoholische Gärung | ca. 7 Tage in Stahltanks bei 23-26 °C

Malolaktische Gärung | vollständig, durch traubeneigene Milchsäurebakterien, in Stahltanks

Ausbau | 8 Monate in Stahltanks; ein kleiner Anteil 8 Monate in Tonneau aus französischer Eiche

Flaschenausbau | 10 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)



DEU