

reller Beiträge, die aus jeder Ecke des Mittelmeerraumes stammen; unter den Tausenden von Seelen dieses Landes findet sich noch die punische, die arabische und die griechische Seele. Die Erde zeigt noch immer deutliche Spuren jener Völker - in den Ortsnamen, den Familiennamen, den Gerichten, in der einzigartigen Weise des Weinbaus.

Diesen Völkern verdanken wir die Weinkultur und die Verbreitung vieler Weinreben. An keinem Ort Italiens kann man durch den Wein den Menschen so erkennen wie in Sizilien.




**DONNA
FRANCA**



Contrada Florio, 1 - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 967240 - Fax +39 0923 720207
Coordinate GPS: 12° 33' 25" E - 37° 51' 14" N

www.donnafranca.it
info@donnafranca.it


**DONNA
FRANCA**
Il Baglio




LA DIVINA
Weinkeller

DIE WEINKELLEREI

Die große Geschichte des sizilianischen Weinbaus ist letztendlich das Ergebnis zahlreicher kleiner Geschichten; ein Mosaik von Gemeinden, Erinnerungen, Gegenden, die aus der Aufeinanderschichtung von Erfahrungen und Völkern hervorgegangen sind.

Auch unsere ist eine kleine Geschichte, bei der die Weine nicht Waren, sondern Lebenserzählungen sind: Sie beschreiben die Orte ihrer Produktion viel lebendiger und genauer als irgendwelche Geschichtsbücher; diese Weine zu trinken heißt, Teil dieses wunderbaren Landes zu werden.

Sizilien ist das Ergebnis vieler kultu-



DER GENUSS DES ENTDECKENS

Den Besucher erwartet eine beinahe magische Atmosphäre, die zu genussvollen Spaziergängen einlädt zu den unzähligen interessanten Orten in der umliegenden Region, in der sich so vieles entdecken lässt:



Das mittelalterliche Städtchen Erice, die Salinen, die Insel Mithia und das Archipel Stagnone, das historische Zentrum von Marsala, der archäologische Park von Selinunt, die Aufführungen im alten Theater von Segesta ...

Es ist eine echte Freude, sich von den Schönheiten der Landschaften, von archäologischen Ruinen, von den mittelalterlichen Dörfern begeistern zu lassen; umgeben von vielen Hektaren Reben, aus denen der legendäre Marsala, ebenso wie ausgezeichnete Landweine gemacht werden, wie z. B. der Nero



- 15 Zimmer
- 1 suite
- Ristorante mit typischer sizilianischer Küche "Sceccu d'oru"
- Wine Bar
- Sommelier
- Business events
- Parkplatz
- Garten
- Schwimmbad
- Spielplatz für Kinder
- Lesesaal
- Lesesaal
- Weinkeller
- Weinprobierstube
- Internet
- Ausflüge
- Transfer Service



d'Avola oder der Insofia, „die Sonne Siziliens“.

Und dann sind da die vielen kulinarischen Spezialitäten, die es zu kosten gilt: der rote Thunfisch aus dem Mittelmeer, in dem Salz aus der Saline von Trapani konserviert, die verschiedenen wertvollen Olivenöle, der Cous Cous, die Süßspeisen und viele andere Köstlichkeiten, die die sizilianische Küche weltweit berühmt gemacht haben.



REISEZEIT

Ein Besuch bei Donna Franca lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Aber natürlich: der September ist die beste Zeit, um die „vendemmia“ ganz nah und in all ihren Sequenzen mitzuerfolgen: Von der Weintraubenernte bis zur Übergabe an die Kellereien. Aber auch der Sommer ist eine ideale

Jahreszeit, da in diesem Teil Siziliens das Klima besonders angenehm ist: Warm, aber immer mit einer leichten Brise und nie zu trocken.



Oder der Frühling, der mit seiner Blütenpracht die Landschaft mit unzähligen Farben überzieht. Bei Donna Franca kann der anspruchsvolle Reisende wahrhaft entspannen und gleichzeitig das einzigartige Erlebnis des Weins genießen: die ganzen Emotionen des Weins erspüren, das Geheimnis des Weinbaus verstehen lernen und erkennen, dass tatsächlich jede Flasche eine Geschichte zu erzählen hat.



Cipponeri

Hersteller: Baglio dei Florio - Cantina la Divina
Herstellungsgebiet: Ebene von Cipponeri, eigene Landgüter in C/da Florio in der Gemeinde Marsala
Weinreben: 60% Pecicone, 40% Nero d'Avo in Mischpflanzung angebaut
Weinsorte: Rot, IGT
Farbe: intensives Rot
Duft: intensiv mit einer Note von Kirschen, Nuss, Waldfrüchten, Vanille und Tabak;
Geschmack: duftend, reich an reifen Früchten, ausgewogene Tannine, nachhaltig, samtig, weich
Alkohol: 14% vol
Serviervemperatur: 15-16° C
Geeignet zu: Gerichten mit rotem Fleisch und Wild.



Abbadessa

Hersteller: Baglio dei Florio - Cantina la Divina
Herstellungsgebiet: Ebene der Abbadessa, eigene Landgüter in C/da Florio in der Gemeinde Marsala
Weinreben: 60% Grillo, 40% Zibibbo; in Mischpflanzung angebaut
Weinsorte: Weiß, IGT
Farbe: goldgelb mit leichten grünlichen Reflexen
Duft: intensiv nach Orangen, Zitronen und Rosenblättern, typisch für die hiesigen Trauben
Geschmack: voll, harmonisch, schmackhaft und nachhaltig
Alkohol: 13,5 % vol
Serviervemperatur: 9-10° C
Geeignet zu: Gerichten mit Krustentieren und fangfrischem Fisch



Aruta

Hersteller: Baglio dei Florio - Cantina la Divina
Herstellungsgebiet: Ebene der Abbadessa, eigene Güter in C/da Florio in der Gemeinde Marsala
Weinreben: 100% Zibibbo
Weinsorte: Trockenbeere, natürlich süß, IGT
Farbe: leuchtend goldgelb
Duft: intensiv mit Noten von Orangen, Aprikosen und Pfirsichen, getrockneten Feigen, Honig, aromatischen Kräutern und Mineralien
Geschmack: komplex, einnehmend, voll harmonisch, frisch mit nachhaltiger Fruchtnote
Alkohol: 13,5 % vol
Serviervemperatur: 9-10° C
Geeignet zu: reifem Käse, Foie Gras, Ricotta, Süßspeisen und Marzipan

UNSERE VORSTELLUNG VON WEINTOURISMUS



Donna Franca befindet sich genau in der Mitte der „Straße des Marsala“, des Dessertweins, der in der ganzen Welt bekannt ist. Unsere Vorstellung von Weintourismus ist genau diese: unseren Gästen ein einzigartiges Erlebnis zwischen den großen Weingütern, den endlosen Weiten der Weinberge, den Landschaften voller Geschichte und den alten Bagli, den landwirtschaftlichen Gütern, Beweis für den blühenden Weinbetrieb, der sich in diesem Teil Siziliens schon ab Mitte des neunzehnten Jahrhunderts entwickelte.

Zu den eindrucksvollsten dieser Bagli gehört, inmitten einer wahren Oase, der Baglio von Donna Franca. Das Weingut war früher im Besitz der berühmten Familie Florio, die den Marsala weltberühmt gemacht hat.

Bei Donna Franca zu wohnen bedeutet, diese geschichtsträchtige und edle Atmosphäre zu erleben; bei allen Vorgängen der Weinverarbeitung ganz nah dabei zu sein und dabei alle großen Geschmackeindrücke der öno-gastronomischen Tradition Westsizilien zu entdecken und zu genießen.