

Sedàra 2016

Kollektion Frisch und informell: Angenehme Weine mit autochthonen Rebsorten

Der Sedàra 2016 bietet ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein qualitativ hochwertiger Wein, der perfekt für jeden Tag geeignet ist.



Typologie: Sicilia DOC Rosso.

Trauben: Nero d'Avola in erster Linie, gefolgt von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und anderen Trauben.

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

Höhe: zwischen 200 und 600 m ü.d.M.

Orographie: hügelig.

Boden: lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spalierziehung, mit Holzpfehlen und Stahldraht; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: mit Erträgen von 8 – 9 t/ha.

JAHRGANG 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine.

WEINLESE: Die Lese der Trauben begann Mitte August mit Merlot und Syrah, gefolgt von Nero d'Avola Anfang September und wurde mit der Ernte des Cabernet Sauvignon in der zweiten Septemberwoche beendet.

KELLEREI

Gärung: in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur von 25-28°C.

Ausbau: nach malolaktischer Gärung wird er circa 9 Monate in Zement-Tanks und dann mindestens weitere 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 13,15 % Vol. - Säuregehalt insgesamt 4,9 g/l - pH-Wert 3,56

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/01/2018): Der Sedàra 2016 präsentiert sich in einem Rubinrot und bietet ein fruchtiges Bouquet mit Noten von Brombeere und Heidelbeere in Kombination mit einer leicht würzigen Note von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack zeigt er eine gute Struktur mit lieblichen Tanninen und einer angenehmen Frische. Ein weicher Rotwein, der in den Kombinationen vielseitig und perfekt für jeden Tag ist.

WEINGENUSS

ESSEN & WEIN: Er passt ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta und rotem Fleisch. Er ist auch zu kurz gebratenem Thunfisch zu probieren. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe serviert werden, kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 16-18°C.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicher Luxus, der jeden Tag zu einem Fest macht. Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit.

DIALOG MIT DER KUNST: Das Etikett ist der unwiderstehlichen und faszinierenden Angelica Sedàra mit den grünen Augen gewidmet, verkörpert durch die faszinierende Claudia Cardinale, Protagonistin des Films „Il Gattopardo“, der unter der Leitung von Luchino Visconti gedreht wurde. Auch in der neuen Version, bezieht sich das Etikett auf die Kellerei von Contessa Entellina.