



## Angheli 2003

Ein weicher Rotwein mit internationalem Geschmack

### Kollektion Vielseitig im Charakter:

Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

*Ein großartiger Farbeffekt für diesen Angheli 2003 mit besonderer Persönlichkeit und Eleganz. Der Duft ist umfangreich mit sehr deutlichen, fruchtigen Noten; Sauerkirsche, Brombeere und kleine Beeren treten auf Kakao, Lakritze und Kardamom hervor. Im Geschmack wird er von einer großartigen Geschmeidigkeit mit angenehmer Frische gekennzeichnet. Sehr lange Persistenz.*

**Bezeichnung:** Merlot e Nero d'Avola Sicilia IGT

**Rebsorte:** Merlot, Nero d'Avola

**Produktionsgebiet:** Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Nach 3 Jahren Trockenheit war auf Sizilien der Winter 2002-2003 von einer Niederschlagsmenge gekennzeichnet, die dem sizilianischen Durchschnitt entsprach.

**Ernte:** Lese per Hand mit Ablage in Kisten und einer aufmerksamen Auslese der Trauben am Weinberg.

**Ertrag pro hektar:** 7 – 8 t

**Vinifikation:** Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C.

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique 4 Monate in der Flasche

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 13.62%, Säuregehalt insgesamt: 5.9 g/l, pH-Wert: 3.68

**Lebensdauer:** mehr als 8 Jahre

**Erster Jahrgang:** 1997

**Das Etikett:** “ Edelfrauen und Ritter, Waffen und Liebschaften ”. Ist auf dem Etikett Angelica von Orlando Furioso, die auf dem Pferd die Flucht ergreift, dargestellt? “Frauen auf der Flucht” sind bei Donnafugata zahlreich, jede von ihnen hat eine Vergangenheit, die von Geschichte und Tradition geprägt ist. Ihre Zukunft steht aber sicherlich im Zeichen der Sanftheit und Verführung.

**Zu Tisch:** Aufschnittplatten, Fleischbällchen in Tomatensoße, Grillfleisch und Koteletts.