

## Angheli 2010

*Angheli 2010 überrascht mit seiner Gefälligkeit und Eleganz und präsentiert sich mit erneuerter graphischer Ausstattung. Sie ist ästhetischer Ausdruck und Resultat der Entwicklung der vergangenen Jahre in der Cuvée und in ihrem Stil.*

**Trauben:** Merlot (55%) e Cabernet Sauvignon (45%).

**Produktions-Zone:** Südwest-Sizilien, Tenuta di Casale Bianco (Contessa Entellina).

**Höhe:** 350 - 400 m ü.d.M.

**Orographie:** Hügel.

**Böden:** Offene Lehmböden mit Alkali-Reaktionen (pH-Werte von 7,5 – 7,9). Gesamt-Kalk-Anteile ca. 20 %. Nicht mit übermäßigen Nährstoffen ausgestattet (Pottasche, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

### WEINBERG

**Reb-Ziehform und Reb-Schnitt:** Gegen-Spalier mit Holz-Pfählen und Stahl-Drähten; Schnitt- form: Gegensporn mit 6 – 8 Knospen pro Pflanze.

**Pflanz-Dichte:** ca. 5.000 Pflanzen pro Hektar.

**Weinlese-Ergebnis pro Hektar:** ca. 60 DZ / ha.

**Jahrgang:** Der Jahrgang 2010 war etwas regenreicher und frischer; das Mengen-Ergebnis der Weinlese war leicht geringer als die durchschnittliche Menge. Die hohe Qualität jedoch der gelesenen Trauben haben Rotweine ergeben, die sich durch Harmonie und Finesse auszeichnen.

### KELLER

**Gärung:** 10 - 13 Tage In Edelstahl als Maische-Gärung bei einer Temperatur von 28° C.

**Ausbau:** 12 Monate ca. Reifung in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche im zweiten Einsatz , mindesten 2 Jahre Flaschen-Reifung.

**Analyse-Daten:** Alkohol 13,59 % vol. – Gesamt-Säure: 6,7 g/l - pH 3,42.

### Verkostungs-Notizen:

**Beschreibung (27/02/2014):** Der Angheli 2010 überrascht mit Gefälligkeit und Eleganz. In der Nase vermischen sich Fruchtnoten (Pflaumen und Amarena-Kirschen) mit Veilchen-Düften und Gewürz-Noten. Im Mund kehren die Früchte zurück und sind untermalt von Muskatnuss. Er ist ein schmeichelnder Wein mit weichen Tanninen und einer angenehmen Verweildauer im Mund.

**Alterungs-Möglichkeit:** mehr als 8 Jahre.

### LEBEN MIT DEM WEIN

**Speisen und Wein:** Er begleitet rotes Fleisch vom Grill, aus dem Ofen oder als Braten: auch Zicklein und Lamm. Wir empfehlen ihn auch zu Gerichten mit Steinpilzen oder zu Kaninchen und Hackbraten. Er sollte in großen bauchigen Gläsern serviert und entweder ad hoc oder einige Stunden vorher geöffnet werden. Seine beste Temperatur ist 16 – 18° C.

**Gelegenheiten:** Er begleitet ideal Grill-Abende, einen Junggesellen-Abschied oder ein informelles Treffen unter Freunden.

**KUNST UND Wein:** "...Die Damen, die Ritter, die Waffen und die Liebschaften...". Ist es die Angelica aus dem 'Orlando Furioso' mit dem Pferd auf der Flucht, die auf dem Etikett dargestellt ist? So viele Frauen von Donnafugata sind 'Frauen auf der Flucht', eine jede von ihnen hat eine Vergangenheit in der Geschichte und der Tradition, und eine jede hat sicherlich eine zärtliche und verführerische Zukunft.

**Erster Jahrgang:** 1997.