

# DONNAFUGATA®

## Angheli 2018



**Kollektion *Vielseitig im Charakter*:** Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

**Von intensiver rubinroter Farbe präsentiert Angheli 2018 ein duftendes Bouquet von roten Früchten und eleganten würzigen Nuancen. Sein weiches Tannin schmeichelt dem Gaumen. Ein vielseitiger Rotwein, der zu vielen Speisen passt und ein großartiges Gleichgewicht zwischen Struktur und Geschmeidigkeit bietet.**

**TYPOLOGIE:** Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia Doc

**TRAUBEN:** Merlot und Cabernet Sauvignon.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, im Gebiet von Casale Bianco (Contessa Entellina.)

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG:** Spalierziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 Weinstöcken pro Hektar, mit Erträgen von 7 – 8 t/ha; (1,2 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG CONTESSA ENTELLINA** - Nach zwei niederschlagsarmen Jahrgängen wurde in 2018 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt\* (667 mm) dieses Gebiets; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landwirtschaft, die

an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen.

(\*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

**WEINLESE:** Manuelle Lese mit Ablage in Kisten und sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Angheli bestimmten Trauben hat in der zweiten Augushälfte mit der Merlot begonnen und wurde am 19. September mit der Lese der Cabernet Sauvignon beendet.

**WEINBEREITUNG:** Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Ausbau für circa 12 Monate in Barriquefässern der Zweitbelegung aus französischer Eiche und mindestens 24 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 14,15 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 6,0 g/l – pH-Wert 3,64.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (29/07/2021):** Mit einer intensiven rubinroten Farbe präsentiert Angheli 2018 ein duftendes Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume), eleganten würzigen Nuancen von Zimt und Muskatnuss sowie einem Hauch von Tabak. Im Mund umhüllt sein weiches Tannin und bietet einen langen Abgang. Ein Rotwein mit einer internationalen Cuvée und großartigen Gleichgewicht zwischen Struktur und Geschmeidigkeit.

**LEBENSDAUER:** über 8 Jahre.

**ESSEN & WEIN:** mit Aufschnitt, Fleischbällchen mit Sauce, gegrilltem Fleisch, gebratener Ente, Hühnchen und Rippchen. Er sollte in breiten und bauchigen Gläsern serviert werden und kann direkt vor dem Servieren oder einige Stunden davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur zwischen 16-18°C.

**FÜR DEN WUNSCH:** die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

**DIALOG MIT DER KUNST:** "... 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.

**ERSTER JAHRGANG:** 1997.