

## Sedàra 2015



**Kategorie Frisch und fruchtig:** auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

***Der Sedàra 2015 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:** Spaliererziehung, mit Holzpfählen 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 2015:** Bis Ende Juni war der Jahrgang 2015 kühler und regenreicher als der saisonale Durchschnitt. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2014 bis zum 30. September 2015 763 mm Niederschlag registriert, im Vergleich zu den durchschnittlichen 656 der letzten 10 Jahre. Im Juli lagen die Höchsttemperaturen über den Durchschnittswerten

desselben Zeitraums, was den Reifeprozess der Trauben begünstigt hat. Die beachtlichen Temperatur-schwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Konzentration der Aromavorstufen in den Trauben begünstigt

### **WEINKELLEREI**

**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 Weinbehältern aus Beton und dann mindestens weitere 6 Monate in der Flasche ausgebaut.

**Analytische Daten:** Alkoholgehalt 13,43 % Vol. - Säuregehalt insgesamt 5,00 g/l - pH-Wert 3,58

**DEGUSTATIONSMERKMALE (09/03/2017):** Der Sedàra 2015 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.

**WENN DU WÜNSCHE HAST:** 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:** Dieser Wein drückt die Konkretheit und Lieblichkeit von Angelica Sedàra, die faszinierende Claudia Cardinale, Hauptdarstellerin des Films "Il Gattopardo" unter Regie von Luchino Visconti, aus. Das Etikett verweist auf die Weinkellereien von Contessa Entellina und auf das Gebiet, in dem die Wurzeln dieses Weins liegen: Im Vordergrund drückt der grüne Weinberg auf weißem Hintergrund die Frische und Lieblichkeit dieses Weins und seiner neuesten Entwicklung aus.