

# DONNAFUGATA®

## Sedàra 2020



**Weingut Contessa Entellina:** der Ort, an dem DonnaFugata entstanden ist.

**Der Sedàra 2020 bietet ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein qualitativ hochwertiger Wein, der perfekt für jeden Tag geeignet ist.**

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

**TYPLOGIE:** Sicilia DOC Rosso.

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

**HÖHE:** zwischen 200 und 600 m ü.d.M.

**OROGRAPHIE:** hügelig.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe zwischen 200 und 400 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 Holzpfählen und Stahldraht; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar; Erträge von 8 – 9 t/ha.

**JAHRGANG** In Contessa Entellina im Herzen Westsiziens ist der Jahrgang **2020** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 437 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 647 mm\*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus und die Lese fand 5-10 Tage früher statt. Die Weine des Jahrgangs 2020

zeichnen sich durch aromatische Intensität und eine gute Struktur aus. *\*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet*

**WEINLESE:** Die Lese der für Sedàra bestimmten Trauben begann in der letzten Augustdekade mit der Rebsorte Merlot, gefolgt von Syrah. Die Lese der Nero D'Avola und Cabernet Sauvignon hat in der ersten Septemberdekade stattgefunden.

**WEINBEREITUNG:** in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur von 25-28°C. Nach malolaktischer Gärung wird er circa 8 Monate in Zement-Tanks und dann mindestens weitere 5 Monate in der Flasche ausgebaut.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,80 % Vol. - Säuregehalt insgesamt 5,4 g/l - pH-Wert 3,51

**DEGUSTATIONSMERKMALE (10/11/2021):** Sedàra 2020 präsentiert sich mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen und bietet ein Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer) kombiniert mit einer leichten balsamischen Note. Am Gaumen bietet der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische. Ein angenehmer Rotwein, vielseitig und perfekt für jeden Tag.

**ESSEN & WEIN:** Ausgezeichnet zu Lasagne, Brathähnchen, rotem Fleisch und Tacos. Ideal auch zu kurz gebratenem Thunfisch. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe serviert und kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimale Trinktemperatur bei 16-18°C.

**KOLLEKTION FRISCH UND CHARISMATISCH:** Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter **FÜR DEN WUNSCH:** jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

**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.