



Angheli 2006

Ein weicher Rotwein mit internationalem Geschmack

Kollektion Vielseitig im Charakter:

Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

Ein großartiger Farbeffekt für diesen Angheli 1998 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: Der Jahrgang 2006 war im Frühjahr von reichlichen Niederschlägen im Vergleich zum saisonalen Durchschnitt gekennzeichnet. Die Weinlese hat am 22. August auf Contessa Entellina begonnen. Unter den autochthonen Rebsorten hat die Nero d'Avola dieses Jahr die besten Klimabedingungen gehabt, die die Frucht perfekt zum Ausdruck gebracht haben.

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 6 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.78%, Säuregehalt insgesamt: 6.1 g/l, pH-Wert: 3.45

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.