



## Angheli 2007

Ein weicher Rotwein mit internationalem Geschmack

### Kollektion Vielseitig im Charakter:

Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

*Da sich dieser Jahrgang als weniger produktiv erwies, haben die nicht übermäßigen Ausdünnungen zur Betonung der Integrität der Frucht beigetragen. Der Angheli 2007 kennzeichnet einen weiteren Schritt in Richtung Eleganz und Betonung der Aromen der verschiedenen Sorten. Er hat ein großartiges Gleichgewicht. Sehr angenehm fruchtig (Brombeeren und dunkle Maulbeeren); im Geschmack ist er mit samtigen Tanninen sehr schmeichelnd. Unter den bisher angenehmsten Weinen.*

**Bezeichnung:** Merlot e Nero d'Avola Sicilia IGT

**Rebsorte:** Merlot, Nero d'Avola

**Produktionsgebiet:** Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Kurzinformation: Der Jahrgang 2007 war niederschlagsärmer als der Durchschnitt Westsiziliens. Die Temperaturen entsprachen ungefähr den saisonalen Werten. Insbesondere wurden Ende Juni die Höchsttemperaturen registriert, in der zweiten Julihälfte und in der letzten Augustwoche wurden sie von sehr kühlen Nachttemperaturen gemildert.

**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 18 Monate in der Flasche

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 13.35%, Säuregehalt insgesamt: 6.1 g/l, pH-Wert: 3.49

**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.