

## Angheli 2013



**Kategorie Vielseitig im Charakter:** Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

*Der Angheli 2013 ist ein geschmeidiger Rotwein mit internationalem Geschmack und bietet ein bezauberndes Bouquet mit fruchtigen und würzigen Noten. Im Geschmack ist er duftend mit einem weichen Tannin. Ein in den Kombinationen vielseitiger Rotwein mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Anmut*

**TYPOLOGIE:** Rotwein - Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia IGP.

**TRAUBEN:** Merlot (60%) und Cabernet Sauvignon (40%).

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

**BODEN:** Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%, nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

**WEINBERG:** Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 Weinstöcken pro Hektar, Erträge von circa 60 dz/ha; (1,2 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG 2013:** Der Jahrgang 2013 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem milden Klimaverlauf und einer guten Niederschlagsmenge (767,8mm Niederschlag, was leicht über dem saisonalen Durchschnitt liegt) gekennzeichnet; es folgte ein kühles und windiges Frühjahr. Ende August haben es einige Niederschläge und ein Temperaturabfall den roten Trauben möglich gemacht, eine ausgezeichnete Phenolreife zu erreichen.

**WEINBEREITUNG:** Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Ausbau für circa zwölf Monate in Barrique- und Tonneauxfässern aus französischer Eiche (zwei Jahre alt) und mindestens zwei Jahre in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,35 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 5,6 g/l – pH-Wert 3,54.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (28/01/2017):** Der Angheli 2013 zeigt sich in einem Rubinrot und wird von einem faszinierenden Bouquet mit Noten von rotem Obst, Brombeeren und Pflaumen in Kombination mit würzigen Noten von Zartbitterschokolade und schwarzem Pfeffer gekennzeichnet. Im Geschmack ist er duftend mit einem weichen Tannin. Er schließt mit einer langen Persistenz ab. Ein Rotwein mit einem internationalen Geschmack mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Anmut.

**ESSEN & WEIN:** Zu rotem gegrilltem Fleisch oder Braten, Zicklein und Lamm. Wir empfehlen ihn auch zu Gerichten mit Steinpilzen oder in Kombination zu Kaninchen und Hackbraten. 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.

**WENN DU WÜNSCHE HAST:** Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

**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.