

Tenuta
Contessa Entellina

Angheli 2019

Sicilia Doc Merlot e Cabernet Sauvignon

Un rosso avvolgente dal gusto internazionale Angheli 2019 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca è avvolgente con un tannino morbido. Un rosso versatile negli abbinamenti, con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, territorio di Casale Bianco (Contessa Entellina).

UVE

Merlot e Cabernet Sauvignon.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contospalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto di circa 5.000 piante per ettaro con rese di circa 70-80 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2019 è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media* di 660 mm. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta ha permesso di avere uve sane e ben mature dando vita a vini rossi molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata nell'ultima settimana di agosto con il Merlot e si è conclusa il 21 Settembre con la raccolta del Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie a una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 11-13 giorni alla temperatura di 28°C. Affinamento

per circa 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e almeno 18 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, *Angheli* 2019 mostra un fragrante bouquet di frutta rossa (prugna e amarena) unite a eleganti sentori speziati (noce moscata) e delicati accenni balsamici e di tabacco. In bocca è avvolgente con un tannino morbido e ottima persistenza. Un rosso dal gusto internazionale con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza. (16/03/22)

LONGEVITÀ

Oltre 8 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

«le dame i cavalieri, l'arme e gli amori...». Sarà l'Angelica dell'Orlando Furioso quella che fugge sul cavallo ritratto in etichetta? Sono tante le 'donne in fuga' di Donnafugata, ognuna di queste ha un passato di storia e di tradizione, ma ha sicuramente un futuro di morbidezza e seduzione.

A TAVOLA

Con taglieri di salumi, polpette al sugo, carni grigliate, anatra e pollo arrosto, e costolete. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,95% vol, acidità totale 5,2 g/l, pH 3,64.

PRIMA ANNATA

1997.