

# Angheli 2021

## Sicilia Doc Merlot e Cabernet Sauvignon

*Angheli 2021 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca, grazie al morbido tannino, è avvolgente e persistente.*



### ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

### UVE

Merlot e Cabernet Sauvignon.

### TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato e altre forme di allevamento tradizionali, adatte a dare uve di qualità.

### ANNATA

Nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media\* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è stata in linea con la media di questo territorio. La qualità ha pienamente raggiunto gli obiettivi aziendali.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per circa 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e almeno 16 mesi in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, Angheli 2021 mostra un fragrante bouquet di frutta rossa (prugna e ciliegia) unite a note mentolate, di cacao dolce e di spezie orientali. In bocca, grazie al morbido tannino, è avvolgente e persistente (10/11/2023).

### LONGEVITÀ

Oltre 10 anni.

### ETICHETTE D'AUTORE

«... le dame i cavalieri, l'arme e gli amo- ri...». 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 costolette. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima e servito a 16-18°C.

### DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,3g/L, pH 3,60.

### PRIMA ANNATA

1997.



Donnafugata è  
certificata Sostain