

Sedàra 2023

Sicilia Doc Rosso

Sedàra 2023 offre un bouquet fruttato e speziato. Ha struttura, freschezza e succosità.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nero d'Avola, Syrah, Merlot e piccole percentuali di altre varietà.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m. con 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

Dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando uve ben mature. La qualità dell'annata ha soddisfatto gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per circa 18 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, Sedàra 2023 al naso offre sentori fruttati di amarena e prugna e note speziate di pepe nero. In bocca presenta struttura, freschezza e succosità. Un rosso versatile negli abbinamenti (26/8/2025).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni

ETICHETTE D'AUTORE

Dedicata all'irresistibile ed ambiziosa Angelica Sedàra, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti. L'etichetta rimanda alle cantine di Donnafugata nel Comune di Contessa Entellina.

A TAVOLA

Da abbinare con lasagne, pollo arrosto, BBQ e tacos "tex-mex". Da provare su tonno appena scottato. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, e servito a 16-18°C.

DATI ANALITICI

alc 14% vol., acidità totale 5,5 g/L, pH 3,56.

PRIMA ANNATA

1983.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato