

DONNAFUGATA®

Angheli 2007

Tipologia: Rosso - Merlot e Nero d'Avola Sicilia Igt.

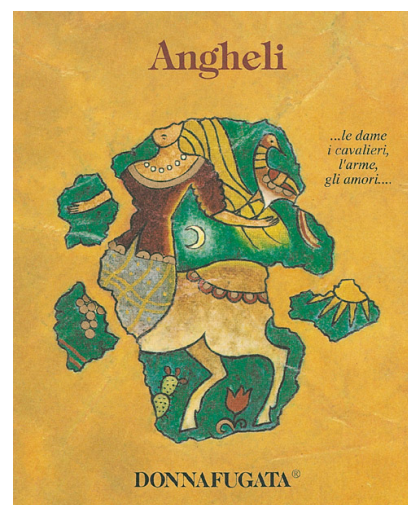
Uve: Merlot (70%) e Nero d'Avola (30%).

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

Altitudine: da 200 a 600 m s.l.m.

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 8). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).



VIGNETO

Allevamento e potatura: contropalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 60 q.li/ha.

Annata 2007: piogge inferiori alla media, concentrate più in primavera che in autunno/inverno; le escursioni termiche (tra i 19° e i 24° C) nei mesi estivi hanno avuto effetti molto positivi sulla qualità delle uve; maturazioni come nelle tipiche annate siciliane, ma con un'accelerazione verso la fine di agosto. Merlot vendemmiato dal 24/8 e Nero d'Avola dal 4/9. L'Angheli 2007 è fruttato e carezzevole.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C.

Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, è stato maturato circa 12 mesi parte in barrique di secondo passaggio e parte in tonneaux; affinamento in bottiglia di 18 mesi.

Dati analitici: alcol 13,35 % vol., acidità totale: 6,1 g/l., pH: 3,49

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (2/5/2010): non aver ecceduto nei diradamenti – in questa annata che si presentava meno produttiva – ha contribuito ad esaltare l'integrità del frutto. L'Angheli 2007 segna un ulteriore passo avanti verso l'eleganza e l'esaltazione degli aromi varietali. Presenta un grande equilibrio. Molto gradevolmente fruttato (more e gelsi neri), in bocca ci accarezza con tannini vellutati. Tra i più piacevoli di sempre.

Longevità: oltre 8 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con carni rosse alla griglia, al forno, arrosto; capretto e agnello. Formaggi semi-stagionati. Funghi porcini, coniglio e polpettone. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

Situazioni: ideale compagno per una grigliata, un addio al celibato o una cena tra amici in baita in montagna.

Arte e vino "... 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.

Prima annata: 1997.