

Sedàra 2015

Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Sedàra 2015 offre un bouquet fruttato e piacevolmente speziato. Un bicchiere di qualità, perfetto da bere tutti i giorni.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Rosso.

UVE: Nero d'Avola prevalente, seguito da Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, e da altre uve

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRITORI: Altitudine da 200 a 600 m s.l.m, orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di circa 80 – 90 q.li/ha.

Annata 2015: Fino alla fine di giugno, l'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico più fresco e piovoso delle medie stagionali. Complessivamente dal 1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm di pioggia, dato sopra le medie stagionali. A luglio si sono registrate temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo che hanno favorito il processo di maturazione delle uve. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito la concentrazione nelle uve dei precursori aromatici.

VENDEMMIA: La vendemmia delle uve destinate al Sedàra inizia a fine agosto con il Merlot

ed è proseguita nelle prime due decadi di settembre, con la raccolta del Syrah, Nero d'Avola e del Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,43 % vol. - acidità totale 5,0 g/l - pH 3,58

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/03/2017): dal colore rosso rubino, Sedàra 2015 offre un bouquet fruttato con sentori di mora e mirtilli uniti ad una leggera nota speziata di pepe nero. In bocca mostra una buona struttura con tanni soavi, ed una gradevole freschezza. Un rosso piacevole, versatile negli abbinamenti, perfetto per tutti i giorni.

LONGEVITÀ: 4-5 anni.

CIBO & VINO: da abbinare con lasagne, pollo alla cacciatora, BBQ e tonno scottato. Da provare su tonno appena scottato. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata. Un piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza per te.

DIALOGO CON L'ARTE Questo vino porta nel cuore la concretezza e la soavità di Angelica Sedàra, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina ed alla terra dove affondano le radici di questo vino: in primo piano il verde del vigneto, su fondo bianco, comunica la freschezza e la piacevolezza di questo vino e della sua più recente evoluzione.

PRIMA ANNATA: 1995