

## Sedàra 2019

Collezione **Freschi e Originali**: vini piacevoli dall'animo siciliano.

**Sedàra 2019 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.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine da 200 a 400 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). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**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:** 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 ricavati 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:** La vendemmia delle uve destinate al Sedàra è iniziata con il Merlot, nell'ultima decade di agosto, a seguire sono stati raccolti Nero d'Avola e Syrah. La raccolta del Cabernet Sauvignon si è svolta tra la prima e seconda decade di settembre.

**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 13,22 % vol. - acidità totale 5,1 g/l - pH 3,56

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (17/12/2020):** dal colore rosso rubino con riflessi violacei, Sedàra 2019 offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegia e prugna) e spezie (pepe nero) uniti ad una leggera nota balsamica di menta. In bocca mostra una buona struttura con tannini 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 arrosto, BBQ e tacos "tex-mex". 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 modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

**DIALOGO CON L'ARTE** dedicata all'irresistibile ed ambiziosa Angelica Sedàra dagli occhi verdi, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina anche nella sua nuova versione.

**PRIMA ANNATA:** 1995