

Angheli 2013

Collezione versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Un rosso morbido dal gusto internazionale Angheli 2013 offre un bouquet ammaliante dalle note fruttate e speziate. In bocca è fragrante con un morbido tannino. Un rosso versatile negli abbinamenti, con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza



DENOMINAZIONE: Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia DOC

UVE: Merlot e Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Territorio di Casale Bianco (Contessa Entellina).

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

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto di circa 5.000 piante per ettaro con rese di circa 60 q.li/ha (1,2 kg per pianta).

ANNATA 2013: L'annata 2013 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767,8 mm di precipitazioni, dato poco sopra le medie stagionali), a cui è seguita una primavera fresca e ventilata. A fine agosto alcune precipitazioni e un abbassamento delle temperature hanno

permesso alle uve rosse di raggiungere un'ottimale maturazione fenolica.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata a fine agosto con il Merlot e si è conclusa nella seconda settimana di settembre con la raccolta del Cabernet.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 11-13 giorni alla temperatura di 28°C. Affinamento per circa dodici mesi in barriques e tonneau di rovere francese (secondo passaggio) e almeno due anni in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,35 % vol. - acidità totale: 5,6 g/l - pH 3,54

NOTE DI DEGUSTAZIONE (28/01/2017): dal colore rosso rubino, Angheli 2013 si caratterizza per un bouquet ammaliante dalle note di frutta rossa, mora e prugna, unite a sentori speziati di cioccolato fondente e pepe nero. In bocca è fragrante con un morbido tannino. Chiude una buona persistenza. Un rosso dal gusto internazionale con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza

LONGEVITÀ: oltre 8 anni.

CIBO & VINO: con taglieri di salumi, polpette al sugo, carni grigliate e costole. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

QUANDO DESIDERI: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

DIALOGO CON L'ARTE: "... 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.