

Angheli 2016



Collezione Versatili di carattere: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert.

Un rosso avvolgente dal gusto internazionale Angheli 2016 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca è fragrante con un tannino setoso. 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 E CLIMA: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. 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, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto di circa 5.000 piante per ettaro con rese di circa 70 - 80 q.li/ha.

ANNATA: l'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm*, rispetto ad una media di 667mm**. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi. *I dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; ** La media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2003

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

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 12 mesi in barriques di rovere francese (secondo passaggio) e almeno 18 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,74 % vol. - acidità totale: 5,3 g/l - pH 3,63

NOTE DI DEGUSTAZIONE (03/06/19) : dal colore rosso rubino intenso, Angheli 2016 si caratterizza per un bouquet fragrante dalle note di frutta rossa (prugna ed amarena) unite ad intensi sentori balsamici e delicati accenni di cacao e pepe verde. In bocca è ammaliante con un tannino setoso. 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, anatra e pollo arrosto, 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: condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

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.