

Angheli 2017



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

Un rosso avvolgente dal gusto internazionale Angheli 2017 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 400 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%. 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: A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. In questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato un calo quantitativo di circa il 15% rispetto alla media aziendale. Grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle

vinificazioni, **la qualità dell'annata è certamente positiva:** l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi fini ed eleganti. * I dati pluviometrici 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 prima 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 14,20 % vol. - acidità totale: 5,4 g/l - pH 3,60

NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/05/20): Dal colore rosso rubino intenso, Angheli 2017 mostra un fragrante bouquet dalle note di frutta rossa (ciliegia e prugna) unite ad eleganti sentori speziati e delicati accenni di cacao dolce e vaniglia. In bocca è avvolgente con un tannino morbido. Chiude una buona persistenza dal finale sapido. 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.