

Angheli 2019



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata

Un rosso avvolgente dal gusto internazionale Angheli 2019 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca è avvolgente con un tannino morbido. Un rosso versatile negli abbinamenti, con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza

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

DENOMINAZIONE: Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia DOC

UVE: Merlot e Cabernet Sauvignon.

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 quintali per ettaro.

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 rilevati 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: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata nell'ultima settimana di agosto con il Merlot e si è conclusa il 21 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 di secondo passaggio e almeno 18 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,95% vol. - acidità totale: 5,2 g/l - pH 3,64

NOTE DI DEGUSTAZIONE (16/03/22): Dal colore rosso rubino intenso, Angheli 2019 mostra un fragrante bouquet di frutta rossa (prugna ed amarena) unite ad eleganti sentori speziati (noce moscata) e delicati accenni balsamici e di tabacco. In bocca è avvolgente con un tannino morbido e ottima 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 costolette. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

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