

DONNAFUGATA®

Angheli 2008

Buona struttura e tannini setosi caratterizzano questa annata dell'Angheli, che con il 2008 inaugura un nuovo uvaggio.

Tipologia: Rosso - Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia IGP.

Uve: Merlot (60%) e Cabernet Sauvignon (40%).

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale,
Tenuta di Casale Bianco (Contessa Entellina).

Altitudine: da 350 a 400 m s.l.m.

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 8).
Calcare totale intorno al 20%. Non eccessivamente dotati di
elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese).

VIGNETO

Allevamento e potatura: controspalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: circa 5.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 60 q.li/ha.

Annata: rispetto ai valori stagionali quella del 2008 è stata un'annata un po' meno piovosa, le temperature sono state leggermente più alte ma senza picchi eccessivi e con ampie escursioni termiche giorno/notte. Uve sane e ben mature dal punto di vista aromatico e fenolico hanno dato vita a vini di grande armonia ed eleganza.

CANTINA

Fermentazione: acciaio con macerazione sulle bucce per circa 11-13 giorni alla temperatura di 28°C.

Affinamento: circa dodici mesi di maturazione in barriques e tonneaux di rovere francese (secondo passaggio) e due anni di affinamento in bottiglia.

Dati analitici: alcol 13,21 % vol. - acidità totale: 6,4 g/l - pH 3,40.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (15/12/2011): Al Merlot - vitigno prevalente anche nelle annate 2006 e 2007 - si aggiunge nel 2008 un 40% di Cabernet Sauvignon. Frutto di nuovi vigneti entrati in produzione, il Cabernet conferisce una fisionomia più completa ed accattivante. Un taglio bordolese che ha inteso valorizzare il grande potenziale del "frutto Merlot" e quello della "struttura Cabernet". L'Angheli 2008 si presenta di color rosso rubino; al naso propone note balsamiche, di violetta e tabacco dolce. Un vino di buona struttura e tannini setosi che accarezzano il palato con sensazioni morbide e fruttate (amarena).

Longevità: oltre 8 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con carni rosse alla griglia, al forno, arrosto; capretto e agnello. Formaggi semi-stagionati. Funghi porcini, coniglio e polpettone. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

Situazioni: ideale compagno per una grigliata, un addio al celibato o una cena informale tra amici.

Arte e vino "... 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.

