

Angheli 2009

L'Angheli 2009 si conferma un rosso dalla fisionomia completa ed accattivante, caratterizzato da sentori balsamici e di tabacco dolce, note fruttate di mora, prugna e marasca.

Tipologia: Rosso - Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia Igp.

Uve: Merlot (55%) e Cabernet Sauvignon (45%).

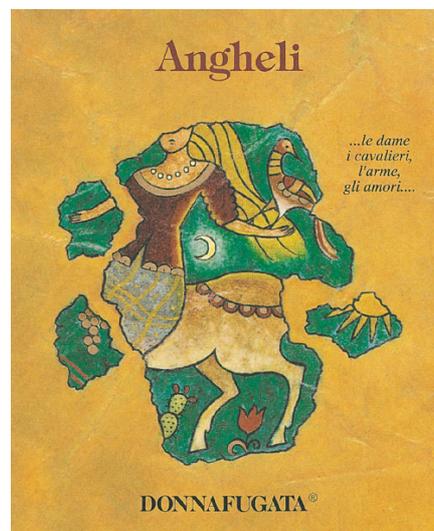
Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale,

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: quella del 2009 è stata un'annata felicemente siciliana che esprime al meglio questo territorio; un andamento climatico regolare ed un attento lavoro in vigna hanno permesso di portare in cantina uve sane e perfettamente mature, che hanno dato vita a rossi caratterizzati da un buon equilibrio tra frutto e struttura

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 13,55 % vol. - acidità totale: 6,3 g/l - pH 3,45.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (18/01/2013): l'Angheli 2009 si conferma un rosso dalla fisionomia completa ed accattivante. Al naso propone note balsamiche e di tabacco dolce, mentre in bocca, caratterizzata da una buona struttura e tannini morbidi, spiccano note di frutta rossa, tra marasca, prugna e mora. Un vino avvolgente, di buona persistenza, adatto a cene con gli amici, ma anche per occasioni più formali.

Longevità: oltre 8 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con carni rosse alla griglia, al forno, arrosto; capretto e agnello. Lo consigliamo su piatti a base di funghi porcini, o abbinato a 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.