

Angheli 2010

Angheli 2010 stupisce per la piacevolezza e l'eleganza, si presenta con una veste grafica rinnovata e impreziosita: una scelta estetica che accompagna il risultato di questi ultimi anni di evoluzione nel blend e nello stile.

Tipologia: Rosso - Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia IGP.

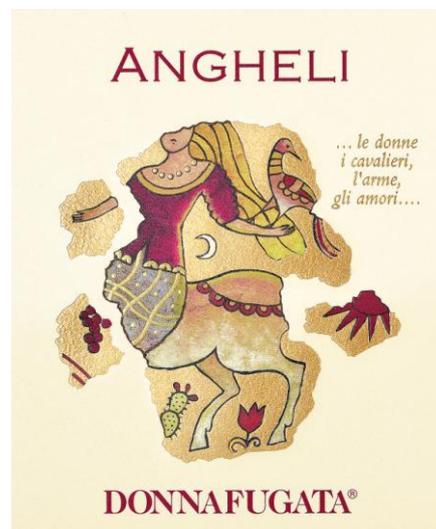
Uve: Merlot (55%) e Cabernet Sauvignon (45%).

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

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

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcaina (pH da 7,5 a 7,9). 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: Annata: l'annata 2010 è stata un po' più piovosa e fresca; quantità leggermente inferiore alla media ed elevata qualità delle uve hanno dato vita a rossi che si contraddistinguono per armonia e finezza.

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 almeno due anni di affinamento in bottiglia.

Dati analitici: alcol 13,59 % vol. - acidità totale: 6,7 g/l - pH 3,42.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (27/02/2014): Angheli 2010 stupisce per piacevolezza ed eleganza. Al naso, le note fruttate (amarena e prugna) si fondono a sentori floreali di violetta e a toni speziati. In bocca si ritrova il frutto, vivacizzato da una nota di noce moscata. Un vino avvolgente, dal morbido tannino e dalla piacevole persistenza.

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.