

Angheli 2011

Angheli 2011 offre un bouquet ampio con note prevalenti di frutta rossa ed una bocca ben equilibrata. È un vino elegante e versatile negli abbinamenti. Piacevole da sorseggiare al calice anche in momenti informali con gli amici.

Tipologia: Rosso - Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia IGP.

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

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-alcina (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: con temperature fresche e piogge concentrate in primavera, complessivamente l'annata 2011 è stata meno piovosa rispetto alla media siciliana, con rese leggermente inferiori alla norma. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata l'ultima settimana di agosto con il Merlot e si è conclusa a metà settembre con la raccolta del Cabernet. Le uve, sane e mature hanno permesso di "portare nel bicchiere" un bouquet ricco di profumi, una spiccata eleganza e tannini molto morbidi.

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 14,20 % vol. - acidità totale: 6,8 g/l - pH 3,5.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (21/10/2014): Angheli 2011 regala un bouquet ampio dove prevalgono le note di frutta rossa, come ciliegia matura e mora, su sentori delicati di macchia mediterranea tra cui è ben distinguibile il mirto. In bocca troviamo un bell'equilibrio: evidenti le note di frutta, che stupiscono per la fragranza, e un legno ben integrato. Un vino elegante, piacevole da sorseggiare al calice e versatile negli abbinamenti.

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.

