

Angheli 2012

Collezione versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Un rosso morbido dal gusto internazionale Angheli 2012 offre un bouquet ricco con note di frutta rossa unite a sentori di tabacco dolce e cioccolato. In bocca troviamo tannini setosi e una buona freschezza. Un vino versatile negli abbinamenti, piacevole da sorseggiare anche al calice.



DENOMINAZIONE: Rosso - Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia Doc

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

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

TERRENI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

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 60 q.li/ha (1,2 kg per pianta).

ANNATA 2012: quella del 2012 è stata un'annata un po' più calda rispetto alle medie stagionali, anche se caratterizzata da un andamento climatico regolare. Con piogge concentrate in primavera, il 2012 si è rivelato complessivamente meno piovoso degli ultimi 10 anni (469 mm dall'1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012), con rese leggermente inferiori

alla norma. Una vendemmia solare che ha consentito la produzione di uve molto sane e perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata l'ultima settimana di agosto con il Merlot e si è conclusa nella seconda settimana di settembre con la raccolta del Cabernet.

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 dodici mesi in barriques e tonneaux di rovere francese (secondo passaggio) e almeno due anni in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,74 % vol. - acidità totale: 5,8 g/l - pH 3,64.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/01/2015): Angheli 2012 si presenta di colore rosso rubino. Al naso regala un bouquet con evidenti note di frutta rossa, ciliegia matura e prugna, unite a sentori balsamici e speziati di tabacco dolce e cioccolato. In bocca troviamo un tannino setoso e una buona freschezza, chiude una buona persistenza. Un rosso morbido 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 e costole. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

QUANDO DESIDERI: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

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.

RICONOSCIMENTI RECENTI:

90+ points (Angheli 2011) – *Wine Advocate* (eRobert Parker)

PRIMA ANNATA: 1997.