

Sedàra 2016

Collezione Freschi e Informali: Vini piacevoli con varietà autoctone

Sedàra 2016 offre un bouquet fruttato e piacevolmente speziato. Un bicchiere di qualità, perfetto da bere tutti i giorni.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Rosso.

UVE: Nero d'Avola prevalente, seguito da Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, e da altre uve

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRITORI: Altitudine da 200 a 600 m s.l.m, orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di circa 80 – 90 q.li/ha.

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

VENDEMMIA: La vendemmia delle uve destinate al Sedàra è iniziata nella seconda metà di agosto con il Merlot ed il Syrah proseguita i primi di settembre dal Nero d'Avola e conclusa nella seconda settimana dal Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,15 % vol. - acidità totale 4,9 g/l - pH 3,56

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/01/2018): dal colore rosso rubino, Sedàra 2015 offre un bouquet fruttato con sentori di frutti di bosco uniti ad una leggera nota speziata di pepe nero. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, ed una gradevole freschezza. Un rosso piacevole, versatile negli abbinamenti, perfetto per tutti i giorni.

LONGEVITÀ: 4-5 anni.

CIBO & VINO: da abbinare con lasagne, pollo alla cacciatora, BBQ e tonno scottato. Da provare su tonno appena scottato. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata. Un piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza per te.

DIALOGO CON L'ARTE Questo vino porta nel cuore la concretezza e la soavità di Angelica Sedàra, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina ed alla terra dove affondano le radici di questo vino: in primo piano il verde del vigneto, su fondo bianco, comunica la freschezza e la piacevolezza di questo vino e della sua più recente evoluzione.

PRIMA ANNATA: 1995