

# DONNAFUGATA®

## Sedàra 2019

**Kollektion *Frisch und charismatisch*:** Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

**Der Sedàra 2019 bietet ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein qualitativ hochwertiger Wein, der perfekt für jeden Tag geeignet ist.**



**TPOLOGIE:** Sicilia DOC Rosso.

**TRAUBEN:** Nero d'Avola in erster Linie, gefolgt von Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und anderen Trauben.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

**HÖHE:** zwischen 200 und 600 m ü.d.M.

**OROGRAPHIE:** hügelig.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG** Spalierziehung, mit Holzpfählen und Stahldraht; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar; Erträge von 8 – 9 t/ha.

**JAHRGANG** In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang 2019 weniger niederschlagsreich gewesen, mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 660 mm\*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat es möglich gemacht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen.

*\*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

**WEINLESE:** Die Lese der für Sedàra bestimmten Trauben begann Ende August mit der Rebsorte Merlot, gefolgt von Nero d'Avola und Syrah. Die Lese der Cabernet Sauvignon hat in der ersten und zweiten Septemberdekade stattgefunden.

**WEINBEREITUNG:** in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 10 Tage bei einer Temperatur von 25-28°C. Nach malolaktischer Gärung wird er circa 9 Monate in Zement-Tanks und dann mindestens weitere 7 Monate in der Flasche ausgebaut.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,22 % Vol. - Säuregehalt insgesamt 5,1 g/l - pH-Wert 3,56

**DEGUSTATIONSMERKMALE (17/12/2020):** Sedàra 2019 präsentiert sich mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen und bietet ein Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer) kombiniert mit einer leichten balsamischen Note. Am Gaumen bietet der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische. Ein angenehmer Rotwein, vielseitig und perfekt für jeden Tag.

**ESSEN & WEIN:** Er passt ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta, rotem Fleisch und Tacos. Er ist auch zu kurz gebratenem Thunfisch zu probieren. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe serviert werden, kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, optimal bei einer Temperatur von 16-18°C.

**FÜR DEN WUNSCH:** jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Das Etikett ist der unwiderstehlichen und faszinierenden Angelica Sedàra mit den grünen Augen gewidmet, verkörpert durch die faszinierende Claudia Cardinale, Protagonistin des Films „Il Gattopardo“, der unter der Leitung von Luchino Visconti gedreht wurde. Auch in der neuen Version, bezieht sich das Etikett auf die Kellerei von Contessa Entellina.