

## Sedàra 2017

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

***Der Sedàra 2017 bietet ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein qualitativ hochwertiger Wein, der perfekt für jeden Tag geeignet ist.***



**TYOLOGIE:** 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** Spaliererziehung, 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 2017** wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt\* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge habe sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen

vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten geführt hat. In diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht. Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen ist die Qualität des Jahrgangs positiv: die ideale Phenolreifung hat zu Rotweinen geführt, die eine exzellente Eleganz zum Ausdruck bringen. (\*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

**WEINLESE:** Die Lese der Trauben begann in der zweiten Augushälfte mit Merlot und Syrah, gefolgt von Nero d'Avola und wurde mit der Ernte des Cabernet Sauvignon in der ersten Septemberwoche beendet.

**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 13,55 % Vol. - Säuregehalt insgesamt 4,8 g/l - pH-Wert 3,57

**DEGUSTATIONSMERKMALE:** Der Sedàra 2017 präsentiert sich in einem Rubinrot und bietet ein fruchtiges Bouquet mit Noten von Brombeere und Heidelbeere in Kombination mit einer leicht würzigen Note von schwarzem Pfeffer. Im Geschmack zeigt er eine gute Struktur mit lieblichen Tanninen und einer angenehmen Frische. Ein weicher Rotwein, der in den Kombinationen vielseitig und perfekt für jeden Tag ist.

**ESSEN & WEIN:** Er passt ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta und rotem Fleisch. 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.