

Angheli 2014



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

Un rosso morbido dal gusto internazionale Angheli 2014 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca è fragrante con un morbido tannino. Un rosso versatile negli abbinamenti, con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza

DENOMINAZIONE: Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia DOC

UVE: Merlot e Cabernet Sauvignon.

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-alcalina (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 70 -80 q.li/ha.

ANNATA 2014: L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm: dato poco sotto la media degli ultimi 10 anni, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con

ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata a fine 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 13,96 % vol. - acidità totale: 6,4 g/l - pH 3,50

NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/10/2017): dal colore rosso rubino, Angheli 2014 si caratterizza per un bouquet fragrante dalle note di frutta rossa, mora e prugna, unite ad intensi sentori balsamici e speziati di cioccolato e liquirizia. In bocca è ammaliante con un morbido tannino. Chiude una buona persistenza. Un rosso 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.

PRIMA ANNATA: 1997.