

Tenuta
Contessa Entellina

Angheli 2021

Sicilia Doc Merlot e Cabernet Sauvignon

Un rosso avvolgente dal gusto internazionale Angheli 2021 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca è avvolgente con un tannino morbido. Un rosso versatile negli abbinamenti, con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, territorio di Casale Bianco (Contessa Entellina).

UVE

Merlot e Cabernet Sauvignon.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 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%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

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 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dalle ideali condizioni climatiche di luglio. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia del Merlot e del Cabernet Sauvignon si è svolta nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e almeno 16 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, *Angheli 2021* mostra un fragrante bouquet di frutta rossa (prugna e ciliegia) unite ad eleganti note mentolate, di cacao dolce e di spezie orientali. In bocca è avvolgente con un tannino morbido e ottima persistenza. Un rosso dal gusto internazionale con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza. (10/11/2023)

LONGEVITÀ

Oltre 8 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

«... 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.

A TAVOLA

Con taglieri di salumi, polpette al sugo, carni grigliate, anatra e pollo arrosto, e costolete. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,5% vol., acidità totale 5,3g/l, pH 3,60.

PRIMA ANNATA

1997.