

Sedàra 2022

Sicilia Doc Rosso

Der Sedàra 2022 hat ein fruchtiges und angenehm würziges Bouquet. Ein hervorragender ffltagswein, der vielseitig einsetzbar ist.



PRODUKTIONSGBIET

Verschiedene Anbaugelbiete auf Sizilien.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und andere.

BÖDEN & KLIMA

Überwiegend Hügellagen, lehmige bis sandige Böden. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Unterschiedliche traditionelle Reb-Erziehungssysteme mit Erträgen, die innerhalb der festgelegten offiziellen Produktionsmengen liegen.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 hat dank der günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septembewoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamte, die dann aber dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität ist insgesamt sehr positiv.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden seit der Weinlese 2003 erhoben*

WEINLESE

Die Lese begann in der zweiten Augusthälfte und wurde in der dritten Septemberdekade abgeschlossen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für circa zehn Tage bei 25 bis 28° C. Nach dem Biologischen Säureabbau wird er circa zehn Monate lang in Zement-Tanks und anschließend mindestens weitere 14 Monate in der Flasche ausgebaut.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Sedàra 2022 hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bouquet ist geprägt von frischen roten Früchten (Kirsche, Amarena und Pflaume) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer). Am Gaumen hat der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische und Saftigkeit. Ein trinkiger und vielseitiger Alltagswein. (08/11/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Er sollte innerhalb von 4 bis 5 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das Etikett ist der unwiderstehlichen Angelica Sedàra mit ihren grünen Augen gewidmet, die von der faszinierenden Claudia Cardinale im Visconti-Film „Il Gattopardo“ verkörpert wird. In der neuen Version bezieht sich das Etikett auf die Kellerei von Contessa Entellina

FOODPAIRING

Ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsaucen, überbackener Pasta, rotem Fleisch und Tacos. Auch zu kurz gebratenem Thunfisch harmoniert er gut. Er sollte in Gläsern mit einem Kelch mittlerer Größe ausgeschenkt und direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 16 bis 18° C.

KOLLEKTION FRISCH UND ORIGINELL

Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter.

FÜR DEN WUNSCH

Jeden Tag einzigartig und erfreulich zu gestalten. Sich einen kleinen Luxus im Alltag zu gönnen. Eine Entdeckung mit Freunden zu teilen.

ANALYSEDATEN

Alkohol 13,5 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,3 g/l, pH-Wert: 3,55

ERSTER JAHRGANG

1983.



Donnafugata is
certified Sostain