Sedàra 2022

Sicilia Doc Rosso

Sedàra 2022 offre un bouquet fruttato e speziato. Ha struttura, freschezza e succosità.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nero d'Avola, Syrah, Merlot e piccole percentuali di altre varietà.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato e altre forme di allevamento tradizionali, adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2022 ha goduto di condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità è stata sopra la media: le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera dotando i terreni di una buona riserva idrica. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi - grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali - ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata ha soddisfatto gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per 10 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 14 mesi.

Donnafugata è certificata Sostain

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, Sedàra 2022 al naso offre sentori di frutta rossa fresca – ciliegia, amarena e prugna - e speziati di pepe nero. In bocca presenta struttura, freschezza e succosità. Un rosso versatile negli abbinamenti (08/11/2024).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni

ETICHETTE D'AUTORE

Dedicata all'irresistibile ed ambiziosa Angelica Sedàra, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti. L'etichetta rimanda alle cantine di Donnafugata nel Comune di Contessa Entellina.

A TAVOLA

Da abbinare con lasagne, pollo arrosto, BBQ e tacos "tex-mex". Da provare su tonno appena scottato. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, e servito a 16-18°C.

DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,3 g/L, pH 3,55.

PRIMA ANNATA

1983.