

## Angheli 2017



**Kollektion *Vielseitig im Charakter*:** Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

***Mit einer intensiven rubinroten Farbe präsentiert Angheli 2017 ein duftendes Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume) und eleganten würzigen Nuancen. Sein weiches Tannin schmeichelt dem Gaumen. Ein Rotwein mit einer internationalen Cuvée und großartigen Gleichgewicht zwischen Struktur und Geschmeidigkeit.***

**TYPOLOGIE:** Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia Doc

**TRAUBEN:** Merlot und Cabernet Sauvignon.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, im Gebiet von Casale Bianco (Contessa Entellina.)

**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 Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 Weinstöcken pro Hektar, mit Erträgen von 7 – 8 t/ha; (1,2 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG:** Im 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.

**WEINLESE:** Manuelle Lese mit Ablage in Kisten und sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Angheli bestimmten Merlot-Trauben hat in der zweiten Augushälfte begonnen. Die Cabernet Sauvignon wurde in der ersten Septemberwoche gelesen.

**WEINBEREITUNG:** Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Ausbau für circa 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche (zwei Jahre alt) und mindestens 18 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 14,20 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 5,4 g/l – pH-Wert 3,60.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (19/05/2020):** Mit einer intensiven rubinroten Farbe präsentiert Angheli 2017 ein duftendes Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume), eleganten würzigen Nuancen sowie zarten Noten von süßem Kakao und Vanille. Im Mund umhüllt sein weiches Tannin und bietet einen herzhaften Abgang von guter Länge. Ein Rotwein mit einer internationalen Cuvée und großartigen Gleichgewicht zwischen Struktur und Geschmeidigkeit.

**ESSEN & WEIN:** Zu rotem gegrilltem Fleisch oder Braten, Zicklein und Lamm. Wir empfehlen ihn auch zu Gerichten mit Steinpilzen oder in Kombination zu Kaninchen und Hackbraten. Er sollte in breiten und bauchigen Gläsern serviert werden und kann direkt vor dem Servieren oder einige Stunden davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur zwischen 16-18°C.

**FÜR DEN WUNSCH:** die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

**DIALOG MIT DER KUNST:** "... Edelfrauen und Ritter, Waffen und Liebschaften ...". Ist auf dem Etikett Angelica von Orlando Furioso, die auf dem Pferd die Flucht ergreift, dargestellt? "Frauen auf der Flucht" sind bei DonnaFugata zahlreich, jede von ihnen hat eine Vergangenheit, die von Geschichte und Tradition geprägt ist. Ihre Zukunft steht aber sicherlich im Zeichen der Sanftheit und Verführung.

**ERSTER JAHRGANG:** 1997.