

Sedàra 2024

Sicilia DOC Rosso

Sedàra 2024 bietet ein fruchtiges, balsamisches und würziges Bouquet. Am Gaumen ist er einhüllend, frisch und saftig.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, in den Weinbergen in der Gemeinde Contessa Entellina sowie in weiteren geeigneten Gebieten.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Syrah, Merlot sowie kleine Anteile anderer Sorten.

BÖDEN & KLIMA

Überwiegend Hügellagen zwischen 200 und 400 m.ü. M., lehmige bis sandige Böden. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Unterschiedliche traditionelle Reb-Erziehungssysteme, die für Qualitätsweinbau geeignet sind.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2024 war von geringen Niederschlägen und höheren Durchschnittstemperaturen geprägt; die Weinlese begann einige Tage früher. Die Produktionsmenge lag unter dem Durchschnitt; die Qualität entsprach voll und ganz den Unternehmenszielen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank mit temperaturgesteuerter Mazeration auf den Schalen. Reifung für mindestens 12 Monate im Tank und anschließend für mindestens 7 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von rubinroter Farbe bietet Sedàra 2024 in der Nase fruchtige Aromen von Sauerkirsche und Waldbeeren, begleitet von balsamischen und würzigen Noten von schwarzem Pfeffer. Im Mund ist er einhüllend, frisch und saftig. Ein vielseitig kombinierbarer Rotwein (18.5.2026).

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 neu- en 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.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14 Vol.-%, Gesamtsäure: 5,7 g/l, pH-Wert: 3,52

ERSTER JAHRGANG

1983.



Donnafugata is
certified Sostain

Donnafugata ist
SOS tain-zertifiziert



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus Recyclingglas hergestellt wird