

Sedàra 2024

Sicilia Doc Rosso

Sedàra 2024 offre un bouquet fruttato, balsamico e speziato.

Al palato è avvolgente, fresco e succoso.



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

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo. La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento per almeno 12 mesi in vasca e poi in bottiglia per minimo 7 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino, Sedàra 2024 al naso offre sentori fruttati di amarena e frutti di bosco accompagnati da note balsamiche e speziate di pepe nero. In bocca è avvolgente, fresco e succoso. Un rosso versatile negli abbinamenti (18/5/2026).

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 14% vol., acidità totale 5,7 g/L, pH 3,52.

PRIMA ANNATA

1983.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato