

Angheli 2018



Collezione *Versatili di carattere*: una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert.

Un rosso avvolgente dal gusto internazionale Angheli 2018 offre un bouquet fragrante dalle note fruttate e speziate. In bocca è avvolgente con un tannino morbido. Un rosso versatile negli abbinamenti, con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza

DENOMINAZIONE: Merlot e Cabernet Sauvignon Sicilia DOC

UVE: Merlot e Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, territorio di Casale Bianco (Contessa Entellina).

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. 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, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto di circa 5.000 piante per ettaro con rese di circa 70 - 80 q.li/ha.

ANNATA: a **Contessa Entellina** dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati **743 mm** di pioggia, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. La vendemmia è stata così in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali che sono orientati a produzioni di pregio. **(media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)*

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata nella seconda metà di agosto con il Merlot e si è conclusa il 19 Settembre con la raccolta del Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturo. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 11-13 giorni alla temperatura di 28°C. Affinamento per circa 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e almeno 24 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 14,15 % vol. - acidità totale: 6,0 g/l - pH 3,64

NOTE DI DEGUSTAZIONE (29/07/21): Dal colore rosso rubino intenso, Angheli 2018 mostra un fragrante bouquet di frutta rossa (prugna ed amarena) unite ad eleganti sentori speziati (cannella e noce moscata) e delicati accenni di tabacco. In bocca è avvolgente con un tannino morbido e ottima persistenza. Un rosso dal gusto internazionale con un grande equilibrio tra struttura e piacevolezza.

LONGEVITÀ: oltre 8 anni.

CIBO & VINO: con taglieri di salumi, polpette al sugo, carni grigliate, anatra e pollo arrosto, e costolette. Servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 16-18°C.

QUANDO DESIDERI: condividere i piaceri della tavola abbinando un unico vino a piatti diversi. Stare insieme ed intrigare tutti gli amici, dal curioso all'appassionato.

DIALOGO CON L'ARTE: "... le dame i cavalieri, l'arme e gli amori ...". Sarà l'Angelica dell'Orlando Furioso quella che fugge sul cavallo ritratto in etichetta? Sono tante le "donne in fuga" di DonnaFugata, ognuna di queste ha un passato di storia e di tradizione, ma ha sicuramente un futuro di morbidezza e seduzione.

PRIMA ANNATA: 1997.