



Angheli 2006

Un rosso morbido dal gusto internazionale

Collezione Versatili di carattere:

Una selezione intrigante, dall'aperitivo al dessert

Grande impatto cromatico per l'Angheli 2006, vino di speciale personalità ed eleganza. Il profumo è ampio, con note fruttate molto evidenti, spiccano amarena visciola, mora e piccoli frutti di bosco su cacao, liquirizia e cardamomo. Bocca segnata da una grande morbidezza sorretta da piacevole freschezza. Lunghissima la persistenza.

Denominazione: Merlot e Nero d'Avola Sicilia Igt

Varietà: Merlot, Nero d'Avola

Zona di produzione: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

Annata meteorologica: L'annata 2006 è stata caratterizzata, nel periodo primaverile, da piogge abbondanti rispetto alle medie stagionali. La vendemmia è iniziata il 22 agosto a Contessa Entellina. Tra i vitigni autoctoni, il Nero d'Avola ha goduto quest'anno di condizioni climatiche ottimali, che ne hanno messo in evidenza il frutto. Complessivamente dal 1 ottobre 2005 al 30 settembre 2006, si sono avuti 624 mm di pioggia contro una media di 540 mm di questa parte della Sicilia

Raccolta: Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

Resa per ettaro: 70-80 q

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 11-13 giorni alla temperatura di 28°C.

Affinamento: 12 mesi in barriques 6 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 13.78%, acidità totale: 6.1 g/l, pH: 3.45

Longevità: Oltre 8 anni.

Prima annata: 1997

L'etichetta: “ 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.

A tavola: Con taglieri di salumi, polpette al sugo, carni grigliate e costolette.