

DONNAFUGATA®

Sedàra 2017

Collezione *Freschi e Originali*: vini piacevoli dall'animo siciliano.

Sedàra 2017 offre un bouquet fruttato e speziato. Un bicchiere di qualità e di piacevole freschezza.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Rosso.

UVE: Nero d'Avola prevalente, seguito da Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, e da altre uve.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 600 m s.l.m, orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). 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 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di circa 80 – 90 q.li/ha.

ANNATA: a Contessa Entellina nell'annata **2017** si sono registrati 555 mm di pioggia, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le temperature, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. In questo periodo dell'estate, le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato un calo quantitativo di circa il 15% rispetto alla media aziendale. Grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, la qualità dell'annata è certamente positiva: l'ideale

maturazione fenolica ha dato rossi fini ed eleganti. * I dati pluviometrici sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; ** La media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2003

VENDEMMIA: la vendemmia delle uve destinate al Sedàra è iniziata nella seconda metà di agosto con il Merlot ed il Syrah proseguita dal Nero d'Avola e conclusa nella prima settimana con il Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 7 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,55 % vol. - acidità totale 4,8 g/l - pH 3,57

NOTE DI DEGUSTAZIONE (26/03/2019): dal colore rosso rubino, Sedàra 2017 offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegia e prugna) uniti ad una leggera nota speziata di pepe nero. Al palato presenta una buona struttura caratterizzata da tannini soavi, e da una freschezza estremamente piacevole.

LONGEVITÀ: 4-5 anni.

CIBO & VINO: da abbinare con lasagne, pollo alla cacciatora e BBQ. Da provare su tonno appena scottato. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE dedicata alla bella ed irresistibile Angelica Sedàra dagli occhi verdi, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina.

PRIMA ANNATA: 1995.