

Tenuta
Contessa Entellina

Sedàra 2021

Sicilia Doc Rosso

Sedàra 2021 offre un bouquet fruttato e piacevolmente speziato. Un bicchiere di qualità, perfetto da bere tutti i giorni.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia, in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite.

UVE

Nero d'Avola, Syrah oltre a Cabernet Sauvignon, Merlot e piccole percentuali di altre varietà.

TERRENI E CLIMA

Orografia prevalentemente collinare, suoli franco-argillosi, di medio impasto o tendenti al sabbioso. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale coltivazione delle viti, e contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare.

ANNATA

In questa tenuta, nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che – va ricordato – era stata sotto la media.

**I dati pluviometrici sono rilavati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

La raccolta tra la seconda metà di agosto e settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, Sedàra 2021 offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa fresca – ciliegia, amarena e prugna – e speziati di pepe nero. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, una gradevole freschezza e succosità. Un rosso piacevole, versatile negli abbinamenti, perfetto per un bicchiere di qualità da godere tutti i giorni. (18/1/2023)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Dedicata all'irresistibile e ambiziosa 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.

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, ottimo a 16-18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,26% vol, acidità totale 5,2 g/l, pH 3,54.

PRIMA ANNATA

1983.