

DONNAFUGATA®

Sedàra 2020

Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata

***Sedàra 2020 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.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Rosso.

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

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: l'annata 2020 in Sicilia è stata meno piovosa, rispetto alla media dell'isola. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata sostanzialmente asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e mature.

VENDEMMIA: la raccolta è iniziata nella seconda metà di agosto e si è conclusa intorno alla prima metà di settembre.

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 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,70 % vol.; acidità totale 5,4 g/l; pH 3,51.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (10/11/2021): dal colore rosso rubino con riflessi violacei, Sedàra 2020 offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegia e prugna) e spezie (pepe nero) uniti ad una leggera nota balsamica di menta. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, ed una gradevole freschezza. Un rosso piacevole, versatile negli abbinamenti, perfetto per tutti i giorni.

LONGEVITÀ: 4-5 anni.

CIBO & VINO: 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.

COLLEZIONE Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri** colorare la tua giornata in un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: dedicata all'irresistibile ed 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.

PRIMA ANNATA: 1983.