SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Angheli

DENOMINAZIONE
Merlot e Cabernet Sauvignon
Sicilia

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Contessa Entellina (PA) Sicilia

VINIFICAZIONE
La vendemmia delle uve destinate all'Angheli è iniziata nella seconda metà di agosto con il Merlot e si è conclusa nella prima settimana di Settembre con la raccolta del Cabernet Sauvignon. 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 surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 11-13 giorni alla temperatura di 28°C.

AFFINAMENTO
Affina per circa 12 mesi in barriques di rovere francese (secondo passaggio) e almeno 18 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
Merlot - Cabernet Sauvignon

ALLEVAMENTO
Controspalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Occidentale

ALTITUDINE
da 200 a 400 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di agosto (Merlot) e prima settimana di settembre (Cabernet Sauvignon)

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
70-80 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
26.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
3644S