ACQUISTATO IL .....

"Sedàra" Sicilia DOC Rosso 2021 2021



Da bere tutti i giorni

Sedàra è il vino di qualità, perfetto da bere tutti i giorni. La sua etichetta rappresenta una bella donna siciliana. E' l'ambiziosa Angelica Sedàra dagli occhi verdi, l'affascinante Claudia Cardinale, protagonista de Il Gattopardo di Luchino Visconti. Nasce da un blend di uve Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah a cui si aggiungono piccole quantità di altre uve. Vinificato e affinato in acciaio, nel calice Sedàra rivela un colore rosso rubino con riflessi violacei e un bouquet fruttato con sentori di frutta scura, come ciliegia e prugna, e spezie come il pepe nero. Il tutto ben integrato grazie a una leggera nota balsamica di menta. In bocca ha buona struttura e tannini maturi. Un rosso piacevole e versatile negli abbinamenti, perfetto per tutti i giorni.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

La Vigna

Terreno	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).
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta
Densità imp.	5250

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola prevalente, seguito da Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, e altre uve
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
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
Sensazioni	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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821