

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



Sedàra 2018 offre un bouquet fruttato e piacevolmente speziato. Un bicchiere di qualità, perfetto da bere tutti i giorni.

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 contospalliera 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 dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. La vendemmia è stata così in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali che sono orientati a produzioni di pregio. **I dati pluviometrici sono rilevati 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 vendemmia delle uve destinate al Sedàra è iniziata nell'ultima decade di agosto con il Merlot ed il Syrah proseguita i primi di settembre dal Nero d'Avola e conclusa nella seconda settimana dal 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 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,50 % vol. - acidità totale 5,64 g/l - pH 3,48

NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/01/2020): dal colore rosso rubino, Sedàra 2018 offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegia e prugna) uniti ad una leggera nota speziata di pepe nero. 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.

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 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 anche nella sua nuova versione.

PRIMA ANNATA: 1995