



DONNAFUGATA SEDARA

Il Sicilia *Sedàra* di Donnafugata nasce in vigneti situati nella Tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia sud-occidentale.

È prodotto in prevalenza con uve Nero d'Avola e con uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, raccolte rigorosamente a mano tra agosto e settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con macerazione sulle bucce alla temperatura controllata di 25-28°C per circa 10 giorni. Dopo la malolattica, il vino affina in vasi vinari di cemento per 9 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi, prima di essere immesso in commercio.

Il *Sedàra* presenta un colore rosso vivace. Al naso si apre con un intenso bouquet di frutti a polpa rossa, in particolare di ciliegia, arricchito da note di rosa. In bocca ricalca le sensazioni percepite al naso, e si dimostra fresco, con tannini morbidi e gradevoli.

Questo rosso è perfetto per accompagnare primi piatti con sughi di carne, pollo alla cacciatora e barbecue. Si consiglia l'abbinamento con tonno appena scottato.



PREMI E RICONOSCIMENTI

WINE ENTHUSIAST	2014	87/100
JAMES SUCKLING	2010	90/100
WINE SPECTATOR	2013	87/100
WINE SPECTATOR	2014	86/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2010	88/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2012	88/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2014	89/100

