

Mille e una Notte 2013



Collezione Vini Icona: dalla personalità unica, icona dell'eccellenza enologica italiana nel mondo.

Mille e una Notte 2013 è avvolgente ed intenso, caratterizzato da un bouquet ampio dove alle note fruttate si uniscono sentori balsamici e speziati. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.

DENOMINAZIONE: Rosso – Terre Siciliane IGT

UVE Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI: altitudine da 200 a 600 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando 6 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40 -50 q.li/ha.

ANNATA 2013: L'annata 2013 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767 mm di precipitazioni, dato poco sopra le medie stagionali), a cui è seguita una primavera fresca e ventilata. A fine agosto alcune precipitazioni e un abbassamento delle temperature hanno permesso alle uve rosse di raggiungere un'ottimale maturazione fenolica.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Mille e una Notte è iniziata nella prima settimana di Settembre con il Nero d'Avola e il Syrah e si è conclusa nella terza settimana con il Petit Verdot.

VINIFICAZIONE: 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 14 giorni alla temperatura di 28°C -30°C. Affinamento per circa 14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 36 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,90% vol., acidità totale: 6,0 g/l., pH: 3,60

NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/10/2017): Mille e una Notte 2013 dal color rosso rubino e con un bouquet ampio ed intrigante viene caratterizzato da evidenti note di frutti di bosco (ribes nero e gelso) ampliati da sentori balsamici e speziati (noce moscata). In bocca è avvolgente e strutturato con tannini eleganti ed una straordinaria persistenza. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con carrè di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti di carne, filetto alla Rossini. Da provare su piatti saporiti di pesce stufato. Servirlo in ampi calici, può essere stappato un paio di ore prima. Ottimo a 18°C.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Distinguerli per la tua competenza

DIALOGO CON L'ARTE Il palazzo illustrato sull'etichetta è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo – ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Il carattere forte e passionale ha ispirato il maître chocolatier Ernst Knam nella creazione delle praline al "Mille e una Notte e peperoncino".

PRIMA ANNATA: 1995.