



Mille e una Notte 2002

Ein Symbol der italienischen Exzellenz

Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

Mille e una Notte 2002 ist die edle Version der Nero d'Avola, mit dem undurchdringbaren Rubinrot. Der einnehmende Duft wird von Noten von fruchtigem, süßem, reifem, aber nicht gekochtem Obst, balsamischen Nuancen und blumigen Noten von Veilchen auf leichtem Tabakakzent zum Abschluss eingenommen. Wein, der großartige Struktur im Geschmack und beachtliche Persönlichkeit zeigt. Der Alkohol verbindet sich mit dem weichen Tannin zu einem überzeugenden Gleichgewicht. Die Übereinstimmung zwischen Duft und Geschmack ist lang und perfekt.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOC

Rebsorte: Nero d'Avola

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Es war ein niederschlagsarmer Jahrgang mit einem warmen, aber nicht heißen Sommer.

Ernte: Per Hand gelesen, mit Ablage in Kisten und mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Weitere Auslese der Trauben in der Kellerei auf dem Rütteltisch und nachfolgende Auslese der Beeren.

Ertrag pro hektar: 4 – 5 t

Vinifikation: Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C - 30°C.

Ausbau: 15 - 18 Monate im Barrique DI ROVERE FRANCESE NUOVE 12 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.84%, Säuregehalt insgesamt: 5.9 g/l, pH-Wert: 3.67

Lebensdauer: über 20 Jahre.

Erster Jahrgang: 1995

Das Etikett: Der auf dem Etikett abgebildete Palast ist der Rückzugsort der Königin Maria Carolina auf ihrer Flucht aus Neapel und das Lieblingshaus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeiner Nacht“ voller Sterne. Der starke und leidenschaftliche Charakter hat den Maitre Chocolatier Ernst Knam bei der Kreation der Praline mit „Mille e una Notte und Peperoncino“ inspiriert.

Zu Tisch: Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten, Tournedos Rossini.