

Mille e una Notte 2011



Kategorie Weinikonen: Wien von einzigartiger Persönlichkeit, Symbole des italienischen Weinbaus in der Welt.

Ein Mille e una Notte 2011, der sich durch seine großartige Persönlichkeit auszeichnet: Im Duft bietet er ein umfangreiches und tiefes Bouquet und im Geschmack bietet er ein weiches und einnehmendes Tannin. Der Vorzeige-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone von Stil und Eleganz.

TYPOLOGIE: Sicilia Igp Rotwein.

TRAUBEN: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von circa 40 dz/ha (0,75 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2011: Mit frischen Temperaturen und auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2011 insgesamt weniger regenreich als der sizilianische Durchschnitt (512,6 mm vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012); die Erträge lagen leicht unter dem Durchschnitt.

WEINLESE: Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Mille e una Notte bestimmten Trauben hat in der ersten Septemberwoche mit der Nero d'Avola und der Syrah begonnen und wurde in der dritten Woche mit der Petit Verdot abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeermaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C -30°C. Ausbau für circa 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 36 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14,10 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,3 g/l., pH-Wert: 3,55

DEGUSTATIONSMERKMALE (10/11/2015): Der Mille e una Notte 2011 unterscheidet sich durch ein umfangreiches und tiefes Bouquet mit Noten, die Nuancen von rotem Obst (Kirsche) und Gewürzen (Pfeffer und Lakritze) umfassen. Im Geschmack ist er duftend und entspricht perfekt seinem Duft und besticht durch ein weiches und einnehmendes Tannin. Er hat einen langen Abgang: Ein Mille e una Notte 2011 mit großartiger Persönlichkeit und Eleganz.

LEBENSDAUER: über 20 Jahre.

ESSEN & WEIN: Zu raffinierten Gerichten mit rotem Fleisch, Schwein und Lamm. Er sollte auch zu schmackhaften Gerichten mit geschmortem Fisch gekostet werden. Er sollte in Gläsern mit weitem Kelch serviert werden; er kann einige Stunden vor dem Servieren oder direkt davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Ein unvergessliches Erlebnis. Sich durch Kompetenz auszeichnen. Bereichere deine Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen.

DIALOG MIT DER KUNST: 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 Maître Chocolatier Ernst Knam bei der Kreation der Praline mit "Mille e una Notte und Peperoncino" inspiriert.

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN:

94/100 (Mille e una Notte 2010) -James Suckling

95/100 ((Mille e una Notte 2010) –Wine Advocate (eRobert Parker)

Super Tre Stelle Blu (Mille e una Notte 2010) -Guida Oro I Vini di Veronelli- 2016

4 viti (Mille e una Notte 2010) - Vitae La Guida Vini 2016

ERSTER JAHRGANG: 1995.