

Mille e una Notte 2013



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

Der Mille e una Notte 2013 ist weich und intensiv und wird von einem umfangreichen Bouquet gekennzeichnet, in dem sich fruchtige Noten mit balsamischen und würzigen Nuancen verbinden. Der Vorzeige-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone des Stils und der Eleganz.

TYPOLOGIE: Rotwein-Terre Siciliane IGT

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 4 – 5 t/ha (0,75 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2013: Der Jahrgang 2013 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem milden Klimaverlauf und einer guten Niederschlagsmenge (767 mm Niederschlag, was leicht über dem saisonalen Durchschnitt liegt) gekennzeichnet; es folgte ein kühles und windiges Frühjahr. Ende August haben es einige Niederschläge und ein Temperaturabfall den roten Trauben möglich gemacht, eine ausgezeichnete Phenolreife zu erreichen.

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 13,9 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,0 g/l., pH-Wert: 3,60

DEGUSTATIONSMERKMALE (13/10/2017): Der Mille e una Notte 2013 bietet ein umfangreiches und einnehmendes Bouquet, das von Noten von Waldbeeren (Brombeere und Heidelbeere) sowie von balsamischen und würzigen Nuancen (Muskatnuss) gekennzeichnet wird. Im Geschmack ist er weich und intensiv und überrascht durch die großartige Feinheit des Tannins. Er schließt mit einer langen Persistenz ab. Der Vorzeige-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone von Stil 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.

FÜR DEN WUNSCH NACH: 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:

95/100 (Mille e una Notte 2011) –*Falstaff- sep–okt 2016*

94/100 (Mille e una Notte 2011) –*Wine Advocate*

Super Tre Stelle Blu (Mille e una Notte 2011) –*Guida Oro I Vini di Veronelli2017*

ERSTER JAHRGANG: 1995.