



## Mille e una Notte 2008

Ein Symbol der italienischen Exzellenz

### Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

*Der Geschmack entspricht dem Duft, auf einem fruchtigen Hintergrund von dunklen Maulbeeren und in Alkohol eingelegten Kirschen. Umfangreich, mit angenehmem Tannin; der Mille e una Notte 2008 bestätigt seine Komplexität und Eleganz, typische Eigenschaften dieses bedeutenden Weins, Aushängeschild der Rotweine von Donnafugata.*

**Bezeichnung:** Contessa Entellina DOC

**Rebsorte:** Nero d'Avola, und andere Trauben

**Produktionsgebiet:** Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

**meteorologischer Jahrgang:** Kurzinformation: Im Jahrgang 2008 lagen die Temperaturen leicht über den saisonalen Werten, aber ohne übermäßige Spitzenwerte und mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Ein insgesamt sehr ausgewogener Jahrgang, der von einer schrittweisen und konstanten Reifung der Trauben gekennzeichnet ist.

**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:** 14 - 16 Monate im Barrique DI ROVERE FRANCESE NUOVE 30 Monate in der Flasche

**Alkohol und analytische Daten:** Alkoholgehalt: 13.35%, Säuregehalt insgesamt: 6.2 g/l, pH-Wert: 3.58

**Lebensdauer:** über 20 Jahre.

**Erster Jahrgang:** 1995

**Künstleretiketten:** In der Fantasie des Künstlers inspiriert sich der auf dem Etikett abgebildete Palast an jenem, in den sich Königin Maria Carolina auf der Flucht aus Neapel zurückzog und der das bevorzugte Haus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice war. Gabriella Anca Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt dieses Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeine Nacht“, voller Sterne und reich an Versprechen. Eine Hommage an das leidenschaftliche Meisterwerk der orientalischen Literatur, das in der Lage ist, tausendundeine Geschichte zu erzählen.

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