

## Mille e una Notte 2016

**Kollektion Weinikonen:** Weine von einzigartiger Persönlichkeit

*Der Mille e una Notte 2016 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:** Sicilia DOC Rosso

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

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

**BÖDEN & KLIMA:** 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%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**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.

**JAHRGANG:** Der Jahrgang **2016** wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt von 699mm\*\* liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine. \*Die Niederschlagsmengen werden in Contessa Entellina vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet; \*\*Der Durchschnitt wurde ab der Weinlese 2003 bis 2016 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst.

**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 Septemberdekade mit Nero d'Avola und Syrah begonnen; in der zweiten Septemberdekade folgte die Lese von Petit Verdot.

**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 13-14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 20 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,84 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,7 g/l., pH-Wert: 3,62

**DEGUSTATIONSMERKMALE (24/06/2019):** Der Mille e una Notte 2016 bietet ein umfangreiches und einnehmendes Bouquet, das von Fruchtnoten (Brombeere und Maulbeere) sowie von balsamischen (Lakritze) 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.

**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:** eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein ganz besonderes Geschenk zu machen.

**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.

**ERSTER JAHRGANG:** 1995.

