

DONNAFUGATA®

Mille e una Notte 2017

Kollektion Weinikonen: Weine von einzigartiger Persönlichkeit

Mille e una Notte 2017 präsentiert ein vielschichtiges Bouquet geprägt von schwarzen Beerenfrüchten, zarten balsamischen Noten und angenehmen Nuancen von Kakao und Vanille. Am Gaumen ist er weich und vollmundig und überrascht mit einem sehr feinen Tannin. Mille e una Notte 2017 schließt mit einer bemerkenswerten Länge. Der Vorzeige-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone des Stils und der Eleganz.



TYPLOGIE: 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: Spalierziehung 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 2017 wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge habe sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreife hervorgebracht. Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen

Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen ist die Qualität des Jahrgangs positiv: die ideale Phenolreife hat zu Rotweinen geführt, die eine exzellente Eleganz zum Ausdruck bringen. (*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

WEINLESE: Die Lese erfolgt per Hand in Kisten und sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese für Mille e una Notte begann mit Syrah von 17. bis 22.8., gefolgt von Nero d'Avola vom 23.8. bis 2.9. und endete mit der Lese von Petit Verdot zwischen dem 29.8. und 4.9.

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 13,70 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,3 g/l., pH-Wert: 3,66 **DEGUSTATIONSMERKMALE (15/09/2020):** Von intensiv rubinroter Farbe präsentiert Mille e una Notte 2017 ein vielschichtiges Bouquet geprägt von schwarzen Beerenfrüchten (Maulbeere und Johannisbeere), zarten balsamischen Noten (Lakritz) und angenehmen Nuancen von Kakao und Vanille. Am Gaumen ist er weich und vollmundig und überrascht mit einem sehr feinen Tannin. Mille e una Notte 2017 schließt mit einer bemerkenswerten Länge.

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.