

Weingut
Contessa Entellina

Mille e una Notte 2021

Sicilia DOC Rosso

Der Mille e una Notte 2021 hat ein umfangreiches Bouquet, das von fruchtigen Noten von schwarzen Maulbeeren und Pflaumen sowie würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer und Lakritz geprägt ist. Am Gaumen zeigt er sich tiefgründig mit samtigen Tanninen und schließt mit einem verführerisch anhaltenden Geschmack. Der Flaggship-Rotwein von Donnafugata ist eine Ikone für Stil und Eleganz.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete

REBSORTEN

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

BÖDEN UND KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subbalkanischer Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 5.700 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 4.000 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina wurden im Jahr 2021 rund 615 mm Regen verzeichnet, etwas weniger als der Durchschnitt von 645 mm* in diesem Gebiet. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Winter, während das Frühjahr trocken war; in dieser Saison verliefen die sensiblen Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes regelmäßig. Der gesamte vegetativ-produktive Zyklus wurde von intensiver und sorgfältiger Arbeit im Weinberg begleitet und konnte somit regulär abgeschlossen werden. Die Menge der produzierten Trauben entsprach dem Durchschnitt dieses Weinguts. Die Qualität hat die unternehmerischen Ziele vollständig erfüllt, die auf hochwertige Weine ausgerichtet sind. *Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte des Syrah und der Nero d'Avola-Trauben begann Ende August und endete Anfang September. Der Petit Verdot wurde am 6. September geerntet.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei der Ankunft im Weinkeller erfolgt eine zusätzliche Selektion der Trauben auf dem vibrierenden Sortiertisch, gefolgt von der Selektion der Beeren durch eine Entrappungsmaschine der neuesten Generation, die in der Lage ist, grüne und überreife Beeren auszusortieren. Die Gärung findet im Edelstahltank statt, mit einer Maischestandzeit von etwa 14 Tagen bei einer Temperatur von 28°–30 °C. Der Ausbau erfolgte für 12 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. Die verwendeten Barriques wurden von den besten Küfereien mit feiner und extra-feiner Maserung sowie vorwiegend mittlerer Röstung ausgewählt. Anschließend reift der Wein für nahezu zwei Jahre in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Mille e Una Notte 2021 präsentiert ein sehr umfangreiches Bouquet, das von fruchtigen Noten von schwarzen Maulbeeren und Pflaumen sowie würzigen Aromen von schwarzem Pfeffer und Lakritz geprägt ist. Es zeichnet sich durch zarte Anklänge von Minze und raffinierte Nuancen von Kakaobohnen aus. Am Gaumen zeigt er sich tiefgründig mit samtigen Tanninen und schließt mit einem verführerisch anhaltenden Geschmack (27/11/2024).

TRINKEMPFEHLUNG

20 Jahre und länger

KÜNSTLERETIKETT

Bei dem auf dem Etikett illustrierten Palast handelt es sich um den Ort, an den die Königin Maria Carolina aus Neapel geflohen ist und der von Schriftsteller Tomasi di Lampedusa geliebt wurde. Gabriella fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus 1000 und einer Nacht. Eine Hommage an das Meisterwerk der orientalischen Erzählkunst, das tausend und eine Geschichte erzählt.

FOODPAIRING

Hervorragend zu aufwendigen Gerichten mit rotem Fleisch, Schwein und Lamm oder zu geschmortem Fisch. Er sollte in Gläsern mit weitem Kelch ausgeschenkt werden, kann einige Stunden vor dem Servieren oder direkt davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkohol 14 Vol.-%; Gesamtsäure: 5,2 g/l.; pH-Wert: 3,66.

ERSTER JAHRGANG



Donnafugata is
certified Sostain

