



## Mille e una Notte 2007

Ein Symbol der italienischen Exzellenz

### Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

*Der Mille e una Notte 2007 – Aushängeschild der Rotweine von Donnafugata – bietet zum unzähligen Mal den Beweis seiner Eleganz und Komplexität. Er zeigt sich in einem intensiven Rubinrot; sein Duft besticht durch die fruchtigen Noten von reifer Kirsche und Maulbeeren, die sich mit delikaten, balsamischen Noten vermischen; im Geschmack ist er rund, mit einer dichten und angenehmen Tanninstruktur; sehr lang.*

**Bezeichnung:** Contessa Entellina DOC

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

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

**meteorologischer Jahrgang:** Kurzinformation: Der Jahrgang 2007 war niederschlagsärmer als der Durchschnitt Westsiziliens. Die Temperaturen entsprachen ungefähr den saisonalen Werten. Insbesondere wurden Ende Juni die Höchsttemperaturen registriert, in der zweiten Julihälfte und in der letzten Augustwoche wurden sie von sehr kühlen Nachttemperaturen gemildert.

**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: 13.37%, Säuregehalt insgesamt: 6.2 g/l, pH-Wert: 3.53

**Lebensdauer:** über 20 Jahre.

**Erster Jahrgang:** 1995

**Das Etikett:** 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.

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