

DONNAFUGATA®

Mille e una Notte 2019

Weingut Contessa Entellina: der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Der Mille e una Notte 2019 hat ein vielschichtiges Bouquet, das sich durch Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, zarten balsamischen Anklängen und leicht süßlichen Röstnoten auszeichnet. Im Mund ist er weich und umhüllend, von ausgezeichneter Struktur und mit reifen und eleganten Tanninen. Es schließt mit einer bemerkenswerten Länge ab. Der Flaggschiff-Rotwein von Donnafugata ist eine Ikone für Stil und Eleganz.



PRODUKTIONSGBIET: Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BEZEICHNUNG: Sicilia DOC Rosso.

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

BÖDEN & KLIMA: Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner 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 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 4.000 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG: In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens war das Jahr 2019 mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt von 660 mm* weniger regenreich. Der Großteil der Niederschläge fiel im Winter und im Frühjahr, während der Sommer recht trocken war. Die sorgfältige Durchführung der Anbaumethoden,

vom Rebschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte, führte zu gesunden, gut ausgereiften Trauben, die elegante Rotweine mit sehr feinen, gut eingebundenen Tanninen hervorgebracht haben. **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 für den Mille e una Notte begann Ende August mit den Syrah-Trauben und endete in Mitte September mit den Petit Verdot-Trauben.

WEINBEREITUNG: In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für rund 14 Tage, bei einer Temperatur von 28 bis 30 °C. Ausbau für 14 Monate in neuen französischen Barriques, anschließend für mindestens 24 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

ANALYSEDATEN: Alkoholgehalt 13,65 % Vol., Gesamtsäure: 5,1 g/l., pH-Wert: 3,70.

VERKOSTUNGSNOTIZ (01/02/2023): Intensive rubinrote Farbe. Der Mille e una Notte 2019 hat ein vielschichtiges Bouquet, das sich durch Noten von Brombeeren und Johannisbeeren, frischer Minze, schwarzer Pfeffer und zart-süßlichen Röstaromen auszeichnet. Im Mund ist er umhüllend, mit seidigen Tanninen. Er schließt mit einer bemerkenswerten Länge und feiner Salzigkeit ab.

TRINKEMPFEHLUNG: 20 Jahre und mehr.

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.

KOLLEKTION WEINIKONEN: Weine von einzigartiger Persönlichkeit

FÜR DEN WUNSCH: Eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen, die Sie im Laufe der Zeit genießen können. Ihre Sammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein außergewöhnliches Geschenk zu machen.

DIALOG MIT DER KUNST: 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 Tausendundeine Nacht. Eine Hommage an das Meisterwerk der orientalischen Erzählkunst, das tausend und eine Geschichte erzählt.

ERSTER JAHRGANG: 1995.