

Mille e una Notte 2021

Sicilia Doc Rosso

SPECIAL EDITION FOR THE SERIES

The **LEOPARD**

NETFLIX

Der Mille e una Notte ist eine Ikone von Donnafugata. Die Special Edition des Jahrgangs 2021 verbindet die revolutionäre Kreativität von Donnafugata mit einer großen zeitlosen Geschichte: Mit der Netflix-Serie „Der Leopard“ kann man die überraschendsten Seiten Siziliens kennenlernen.



RODUKTIONS GEBIET

Südwest-Sizilien, Anwesen in der Gemeinde Contessa Entellina und andere besonders geeignete Gebiete.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah.

BÖDEN UND 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 5.700 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 4.000 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG

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 agro-meteorologischen 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 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 anhaltenden Geschmack (27/11/2024).

TRINKEMPFEHLUNG

20 Jahre und länger

KÜNSTLERETIKETT

Es ist ein neuer bedeutender Schritt, der den Dialog zwischen „Kunst und Wein“ von Donnafugata weiterführt: Die Special Edition Mille e una Notte 2021 ist der großen zeitlosen Geschichte gewidmet, die in der brandneuen Netflix-Serie „Der Leopard“ erzählt wird. Diese basiert auf dem literarischen Meisterwerk von Tomasi di Lampedusa, und die Besitztümer des Protagonisten heißen darin „Donnafugata“. Es konnte daher kein anderer Wein als dieser gewählt werden, um diese epische Erzählung zu ehren, die im Herzen Westsiziliens spielt – genau dort, wo sich die Weinberge von Donnafugata befinden und der Mille e una Notte entsteht. Die Kult-Verpackung des Mille e una Notte ist dafür mit einem wertvollen Etikett veredelt worden, das mit barocken Verzierungen den Stil und die Eleganz widerspiegelt, die in der Serie gezeigt werden.

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. Der Mille e una Notte bietet ein Geschmackserlebnis zwischen Vergangenheit und Moderne, perfekt auch mit einem guten Buch in der Hand, begleitet von Musik oder beim Anschauen der Lieblingsserie.

ANALYSYEDATEN

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

ERSTER JAHRGANG

1995

The Leopard™/© Netflix. Used with permission.



Donnafugata is certified Sustain