

Weingut
Contessa Entellina

Mille e una Notte 2020

Sicilia Doc Rosso

Der Mille e una Notte 2020 hat ein umfangreiches und tiefes Bouquet, das von Noten schwarzer Beerenfrüchte, frischen balsamischen Anklängen und angenehmen Nuancen von süßlichem Röstaroma geprägt ist. Im Mund ist er weich und umhüllend, mit einer bemerkenswerten geschmacklichen Persistenz und verführerischem Geschmack. Dieser Rotwein, Aushängeschild von Donnafugata, bestätigt sich als Ikone von Stil und Eleganz



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

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

BÖDEN & KLIMA

Höhenlage zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter; trockene und windige Sommer mit starken 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 circa 40 dz/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang 2020 weniger niederschlagsreich gewesen, mit 437 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen* 647 mm. Der Großteil des Niederschlags hat sich auf den Winter und das Frühjahr konzentriert, während der Sommer ziemlich trocken gewesen ist. Die sorgfältige Durchführung der Anbaumethoden, vom Rebschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte, führte zu gesunden, gut ausgereiften Trauben.

**Die Niederschlagsdaten wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; sie beziehen sich auf die Niederschlagsdaten vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

WEINLESE

Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auslese der Trauben am Weinberg. Die Lese der Syrah und Nero d'Avola fand Ende August, dann Anfang September statt; die Petit Verdot wurde am 11. September gelesen.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeeremaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren

aussortiert. Gärung in Stahltanks mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28-30 °C. Der Ausbau erfolgt für circa 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Die benutzten Barriquefässer wurden von den besten Böttchereien nach Herkunft des Eichenholzes, der feinen und extrafeinen Maserung und der Art der Röstung, hauptsächlich von mittlerer Intensität, ausgewählt. Der Wein wird dann für fast 2 Jahre in der Flasche ausgebaut.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Mille e una Notte 2020 bietet ein vielschichtiges Bouquet, das von fruchtigen Noten von Brombeere, Maulbeere, einer frischen balsamischen Lakritznote, würzigen Nuancen und einem süßlichen Röstaroma gekennzeichnet wird. Im Geschmack ist er umhüllend mit samtigen Tanninen. Er schließt mit einer beachtlichen Persistenz und einem verführerischen Geschmack ab. (27/2/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Über 20 Jahre.

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.

FOODPAIRING

Hervorragend zu gebratenem und geschmortem Fleisch, ersten Gängen mit Ragout und Lammkarree. Probieren Sie ihn zu pikanten gedünsteten Fischgerichten. Er sollte in Weingläsern mit weitem Kelch ausgeschenkt werden, er kann einige Stunden vorher entkorkt werden. Ausgezeichnet bei 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,45% Vol., Gesamtsäure: 5,4 g/l., pH-Wert: 3,69.

ERSTER JAHRGANG

1995.