

Mille e una Notte 2010

Mille e una Notte 2010 bestätigt sich als sehr eleganter Wein und erreicht eine erneuerte Komplexität dank einer weiteren Entwicklung des Verschnitts: Mit dem Jahrgang 2010 kommen zu der Auslese der besten Nero d'Avola und Syrah auch die Petit Verdot hinzu, die dem Wein elegante und würzige Duftnoten, Struktur und Langlebigkeit verleiht. Ein Mille e una Notte, der sich als Ikone von Donnafugata bestätigt, Hauptvertreter der önologischen Exzellenz der Insel.

Typologie: Sicilia Igp Rotwein.

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

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

Höhe: zwischen 200 und 600m ü.d.M.

Orographie: Hügelig.

Boden: Lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).



WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spalierziehung, Kordon-Schnitt: jede Pflanze wird auf 6 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: Zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar

Ertrag pro Hektar: Circa 40 dz/ha; circa 0,75 kg pro Weinstock

Jahrgang 2010: Der Jahrgang 2010 ist von einem regenreichen und kühlen Klima geprägt. Er war folglich spätreif und weniger produktiv. Die Auslese der Trauben hat einen Mille e una Notte hervorgebracht, der durch seine Harmonie und Feinheit besticht. Die Weinlese hat in der ersten Septemberdekade mit der Nero d'Avola und der Syrah begonnen und wurde in der zweiten und dritten Septemberdekade mit der Petit Verdot abgeschlossen. Eine weitere Auslese wurde in der Weinkellerei mit einer Abbeeremaschine der letzten Generation vorgenommen, die im Stande ist, die eventuell an den Träubeln vorhandenen grünen und überreifen Beeren auszusortieren.

WEINKELLEREI

Gärung: In Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28-30°C.

Ausbau: In Barriquefässern aus französischer Eiche, die vorwiegend neu sind, für einen Zeitraum von 14 Monaten und dann mindestens 36 Monate in der Flasche.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 13,65 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,9 g/l., pH-Wert: 3,60

DEGUSTATIONSMERKMALE

Beschreibung (14/7/2015): Mit einem intensiven und einnehmenden Bouquet zeigt sich der Mille e una Notte 2010 anfänglich mit Noten von rotem Obst (Pflaume und reife Kirschen), die durch feine, würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Schokolade bereichert werden. Im Geschmack ist er vielseitig und entspricht genau seinem Duft, verbunden mit einem weichen und eleganten Tannin. Er schließt mit einem langen und schmeichelnden Abgang ab: Ein Mille e una Notte 2010 mit großartiger Persönlichkeit und Anmut.

Lebensdauer: über 20 Jahre.

WEINGENUSS

Essen & Wein: Zu raffinierten Gerichten mit rotem Fleisch, Schwein und Lamm. Er sollte auch zu schmackhaften Gerichten mit geschmortem Fisch gekostet werden. Er sollte in Gläsern mit weitem Kelch serviert werden; er kann einige Stunden vor dem Servieren oder direkt davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

Situationen: Protagonist eines eleganten Abendessens und Ihrer wichtigsten und besonderen Momente.

Kunst und Wein: 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.

Erster Jahrgang: 1995.

FOKUS AUF DEN NEUEN VERSCHNITT MILLE E UNA NOTTE 2010

Mille e una Notte repräsentiert seit dem ersten Jahrgang, im Jahr 1995 den wichtigsten Rotwein von Donnafugata. Giacomo und Gabriella, die Gründer von Donnafugata, haben an der Entstehung dieses Weins hart gearbeitet. Sie wollten einen großartigen, sizilianischen Rotwein schaffen, d.h. eine edle Version der Nero d’Avola. Einen wichtigen Beitrag leistete dazu auch der Berater des Betriebs Giacomo Tachis. Im Laufe der Jahre hat sich der Mille e una Notte als Ikone der bedeutenden Rotweine Siziliens und als Hauptvertreter der önologischen Exzellenz der Insel behauptet.

Donnafugata hat niemals aufgehört, im Weinberg und in der Weinkellerei zu experimentieren, und versucht immer, die eigenen Trauben und Weine unter agronomischen und önologischen Aspekt am besten zum Ausdruck zu bringen. Hinzu kommen einige Neuheiten des Verschnitts des Mille e una Notte: Seit dem Jahrgang 2010 gehört die Petit Verdot zu der Auswahl der besten Nero d’Avola und Syrah, die in dem Betrieb produziert werden.

Die Petit Verdot ist eine hochwertige Varietät, die aus der Region von Bordeaux stammt, und in Sizilien seit den 90er Jahren präsent ist. Sie wird durch eine Traube mit Spätreife gekennzeichnet, die sich perfekt an Sizilien angepasst hat, wo sie problemlos eine perfekte technische und phenolische Reifung erreicht. Im Jahr 2002 hat sie Donnafugata auf den Böden von Pandolfina (Sambuca di Sicilia) gepflanzt: Eine Gegend, die durch lehmhaltige-schlammige Hügel gekennzeichnet wird und perfekt geeignet ist, um die Eigenschaften der Rebsorte Petit Verdot in dem Verschnitt des Mille e una Notte zu betonen. Die aromatische Komplexität wird herausgearbeitet und dem Wein werden elegant würzige Duftnoten, Struktur und Langlebigkeit verliehen.

Die Syrah, die für den Mille e una Notte bestimmt ist, wird auf den Weinbergen von Casale Bianco (Contessa Entellina) produziert, wo die lehmhaltigen Böden einen hohen Kalkanteil (35%) haben und dem Wein Feinheit und Eleganz verleihen.

Die Nero d’Avola, die auf den Weinbergen von Mazaporro (Contessa Entellina), die die edlen Nuancen dieser Varietät zum Vorschein bringen, ausgewählt wurde, hat eine großartige Struktur, aromatische Intensität und fruchtige Duftnoten.

Der Mille e una Notte 2010 ist komplex und elegant und repräsentiert ein Sizilien, das für Qualität bekannt ist.