



Mille e una Notte 2004

Un'icona dell'eccellenza italiana nel mondo

Collezione Vini Icona:

Grandi etichette dalla personalità unica

Il Mille e una Notte 2004 è una nobile versione del Nero d'Avola, dall'impenetrabile rosso rubino. L'avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori fruttati, dolci e maturi con note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio. La rispondenza gusto-olfattiva è lunga e perfetta.

Denominazione: Contessa Entellina Doc

Varietà: Nero d'Avola, e altre uve

Zona di produzione: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

Annata meteorologica: A Contessa Entellina l'annata è stata tardiva, con un inverno ed una primavera particolarmente piovosi e un'estate dalle temperature più miti.

Raccolta: Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. Ulteriore scelta dei grappoli in cantina sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini.

Resa per ettaro: 40-50 q

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni a 28°C-30°C.

Affinamento: 14-16 mesi in barriques di rovere francese nuove 12 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcool: 13.83%, acidità totale: 6.00 g/l, pH: 3.72

Longevità: Oltre 20 anni.

Prima annata: 1995

Etichette d'Autore: Nella fantasia dell'autore, il palazzo illustrato sull'etichetta si ispira a quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – fondatrice di Donnafugata insieme al marito Giacomo – ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Un omaggio al capolavoro passionale della letteratura orientale, capace di raccontare mille e una favola.

A tavola: Carrè di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti di carne, filetto alla Rossini.