

DONNAFUGATA®

Mille e una Notte 2007

Tipologia: Contessa Entellina Doc Rosso.

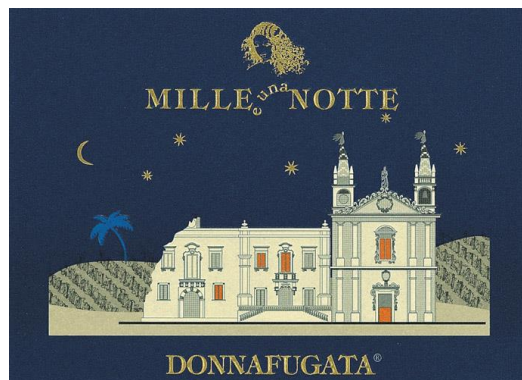
Uve: Nero d'Avola e piccole percentuali di altre varietà.

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

Altitudine: da 200 a 600 m s.l.m.

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcaina (pH da 7,5 a 8). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).



VIGNETO

Allevamento e potatura: controspalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 40 q.li/ha.

Annata 2007: piogge inferiori alla media, concentrate più in primavera che in autunno/inverno; in estate le escursioni termiche hanno avuto effetti molto positivi sulla qualità delle uve; maturazioni come nelle tipiche annate siciliane, ma con un'accelerazione verso la fine di agosto. Fruttato e balsamico, il Mille e una Notte 2007 è un vero campione di armonia.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni alla temperatura di 26-30°C.

Affinamento: in barriques di rovere francese prevalentemente nuove, per un periodo di 15-16 mesi, e successivamente in bottiglia per circa 30 mesi.

Dati analitici: alcol 13,37 % vol., acidità totale: 6,2 g/l., pH: 3,53

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (1/6/2011): il Mille e una Notte 2007 – portabandiera dei rossi di Donnafugata – propone l'ennesima prova di eleganza e complessità. E' di colore rosso rubino intenso; al naso il fruttato di ciliegia matura e gelsi si fonde con delicate note balsamiche; al gusto è rotondo, con una trama tannica fitta e carezzevole; lunghissimo.

Longevità: oltre 20 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: con piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce al forno o stufato. Formaggi semi-stagionati. Servirlo in ampi calici, può essere stappato un paio di ore prima. Ottimo a 18°C.

Situazioni: protagonista di una cena elegante e dei vostri momenti più speciali ed importanti.

Arte e vino: Il palazzo illustrato sull'etichetta è 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. Il carattere forte e passionale ha ispirato il maître chocolatier Ernst Knam nella creazione della praline al "Mille e una Notte e peperoncino".

Prima annata: 1995.