

## Mille e una Notte 2009

*Un grande rosso, ampio e avvolgente che conferma la sua eleganza, Mille e una Notte 2009 stupisce per il grande equilibrio. Un 2009 che vede una novità nell'uvaggio, dove al Nero d'Avola si affianca il Syrah; il blend si completa con la selezione delle migliori uve dell'anno per una evoluzione in coerenza con lo stile di complessità ed eleganza di questo vino, portabandiera dei rossi di Donnafugata.*

**Tipologia:** Contessa Entellina Dop Rosso.

**Uve:** Nero d'Avola, Syrah e il meglio delle uve aziendali;

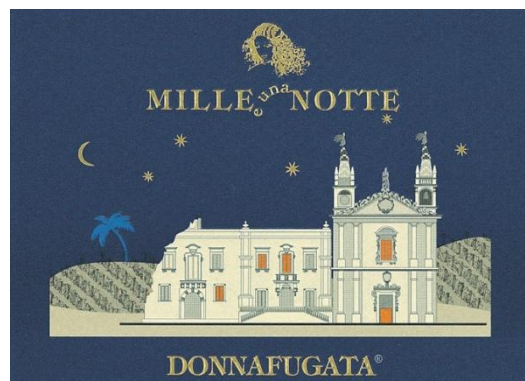
**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale,

Tenuta di Contessa Entellina.

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

**Orografia:** collinare.

**Suoli:** franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).



### VIGNETO

**Allevamento e potatura:** contro-spalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

**Densità impianto:** da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

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

**Annata 2009:** Quella del 2009 è stata un'annata felicemente siciliana, anche se caratterizzata da una pluviometria superiore rispetto alla media (844 mm contro i 683 degli ultimi dieci anni); un andamento climatico regolare ed un attento lavoro in vigna hanno permesso di portare in cantina uve sane e perfettamente mature, che hanno dato vita a rossi caratterizzati da un buon equilibrio tra frutto e struttura

### 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 14 mesi, e successivamente in bottiglia per almeno 36.

**Dati analitici:** alcol 13, 50 % vol., acidità totale: 5,8 g/l., pH: 3,57

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione (05/2/2014):** Mille e una Notte 2009 offre un bouquet avvolgente e fragrante in cui spiccano note balsamiche perfettamente unite a piacevoli sentori speziati. La bocca è morbida ed apre su note a bacca rossa per poi evolvere verso sentori balsamici. Un grande rosso, ampio e avvolgente che conferma la sua eleganza, Mille e una Notte 2009 stupisce per il grande equilibrio e una immediata piacevolezza.

**Longevità:** oltre 12 anni.

### VIVERE IL VINO

**Cibo & vino:** con piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce stufato. 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.