



## Mille e una Notte 2003

Un'icona dell'eccellenza italiana nel mondo

### Collezione Vini Icona:

Grandi etichette dalla personalità unica

*Il Mille e una Notte 2003 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:** Dopo 3 anni caratterizzati da siccità, in Sicilia l'inverno 2002-2003 è stato contraddistinto da piovosità nella media siciliana (670 mm dal 1 Ottobre 2002 al 30 settembre 2003).

**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:** 15-18 mesi in barriques di rovere francese nuove 12 mesi in bottiglia

**Alcool e dati analitici:** alcol: 14.20%, acidità totale: 5.3 g/l, pH: 3.75

**Longevità:** Oltre 20 anni.

**Prima annata:** 1995

**L'etichetta:** Il palazzo illustrato sull'etichetta è Palazzo Filangeri di Cutò dove si rifugia la regina Maria Carolina in fuga da Napoli, la casa amata dallo scrittore Tomasi di Lampedusa. Gabriella ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte". Un omaggio al capolavoro della letteratura orientale capace di raccontare mille e una favola.

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