

Mille e una Notte 2008

Tipologia: Contessa Entellina DopRosso.

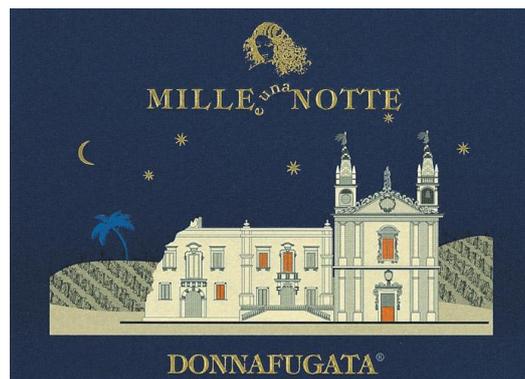
Uve: Nero d'Avola e piccole percentuali di altre varietà.

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: 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 2008: rispetto ai valori stagionali quella del 2008 è stata un'annata un po' meno piovosa, con temperature leggermente più alte ma senza picchi eccessivi e con ampie escursioni termiche giorno/notte. Uve sane e ben mature dal punto di vista aromatico e fenolico hanno dato vita a vini di grande armonia ed eleganza.

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, 35 % vol., acidità totale: 6,2 g/l., pH: 3,58

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (18/1/2013): di colore rosso rubino, al naso offre un bouquet avvolgente in cui spiccano le note di tabacco e cacao. Al gusto si ripropongono i sentori olfattivi, su un fondo fruttato di gelsi neri e ciliegia sotto spirito. Ampio, dal tannino carezzevole, il Mille e una Notte 2008 conferma la sua complessità ed eleganza, caratteristiche distintive di questo vino importante, portabandiera dei rossi di Donnafugata.

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.