

Mille e una Notte 2010

Mille e una Notte 2010 si conferma un vino di grande eleganza e raggiunge una rinnovata complessità grazie ad un'ulteriore evoluzione del blend: con l'annata 2010, alla selezione dei migliori Nero d'Avola e Syrah della vendemmia, si aggiunge il Petit Verdot che apporta eleganti sentori speziati e conferisce struttura e longevità al vino. Un Mille e una Notte che si conferma icona di Donnafugata, portabandiera dell'eccellenza enologica dell'isola.

Tipologia: Sicilia Igp Rosso.

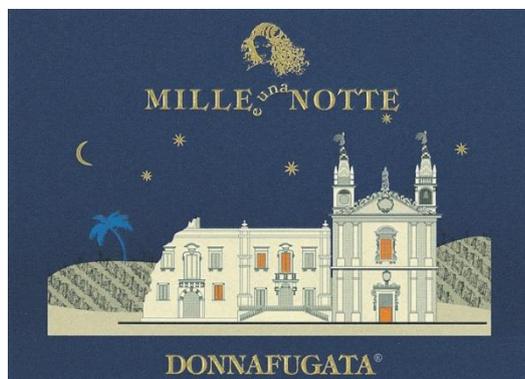
Uve: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve.

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

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; potatura a cordone speronato, lasciando 6 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 40 q.li/ha; circa 0,75 kg per pianta

Annata 2010: quella del 2010 è stata un'annata più piovosa e fresca e, di conseguenza, più tardiva e meno produttiva. Un'accurata selezione delle uve ha dato vita ad un Mille e una Notte che si contraddistingue per armonia e finezza. La vendemmia è iniziata nella prima decade di settembre con il Nero d'Avola e il Syrah e si è conclusa tra la seconda e la terza decade di settembre con il Petit Verdot. Un'ulteriore selezione è stata fatta in cantina, grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare gli acini verdi e surmaturi eventualmente ancora presenti nei grappoli.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28-30°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 13,65 % vol., acidità totale: 5,9 g/l., pH: 3,60

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (14/7/2015): dal bouquet intenso ed avvolgente, Mille e una Notte 2010 apre su note di frutta rossa (prugna e ciliegie mature) arricchite da fini sentori speziati di pepe nero e cioccolato. In bocca è ampio con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva unita ad un tannino morbido ed elegante. Chiude una lunga e carezzevole persistenza: un Mille e una Notte 2010 dalla grande personalità e dall'immediata piacevolezza. **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 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.

FOCUS SUL NUOVO BLEND MILLE E UNA NOTTE 2010

Mille e una Notte rappresenta sin dalla sua prima annata, quella del '95, il rosso più importante di Donnafugata. Nasce dal sogno di Giacomo e Gabriella, i fondatori di Donnafugata, di dare vita ad un grande rosso siciliano, una nobile versione del Nero d'Avola alla cui definizione diede un decisivo contributo Giacomo Tachis, consulente dell'azienda. Negli anni il Mille e una Notte si è affermato come un'icona dei grandi vini rossi siciliani, portabandiera dell'eccellenza enologica dell'isola.

Donnafugata non ha mai fermato la propria sperimentazione in vigneto e cantina, sempre alla continua ricerca della migliore espressione agronomica ed enologica delle proprie uve e dei propri vini: in questo filone si inseriscono alcune novità nel blend del Mille e una Notte, che dall'annata 2010 vede l'introduzione del Petit Verdot alla selezione dei migliori Nero d'Avola e Syrah prodotti in azienda.

Il Petit Verdot è una varietà pregiata, originaria della regione del Bordeaux, presente in Sicilia dagli anni '90. Si contraddistingue per essere un'uva di maturazione tardiva, che si è perfettamente adattata in Sicilia, dove riesce a raggiungere facilmente una perfetta maturazione tecnica e fenolica. Nel 2002 Donnafugata lo ha impiantato nei terreni di Pandolfina (Sambuca di Sicilia): un'area che si contraddistingue per terreni collinari argilloso-limosi, adatti ad esaltare le caratteristiche del vitigno Il Petit Verdot nel blend del Mille e una Notte, esalta la complessità aromatica, apportando eleganti sentori speziati, e conferendo struttura e longevità al vino.

Il Syrah destinato al Mille e una Notte è quello prodotto nei vigneti di Casale Bianco (Contessa Entellina), dove i terreni franco-argillosi si caratterizzano per un'importante componente calcarea (35%) e conferiscono grande finezza ed eleganza al vino.

Il Nero d'Avola, selezionato tra quello prodotto nei vigneti di Mazzaporro (Contessa Entellina) che danno vita a nobili espressioni di questa varietà, è caratterizzato da una grande struttura ed intensità aromatica che si esprime in note fruttate fragranti.

Il Mille e una Notte 2010 propone complessità ed eleganza confermandosi un testimone della Sicilia che fa qualità.