

# Mille e una Notte 2011

**Collezione Vini Icona:** dalla personalità unica, icona dell'eccellenza enologica italiana nel mondo.



**Un Mille e una Notte 2011 si contraddistingue per la grande personalità: al naso offre un bouquet ampio e profondo ed in bocca un tannino morbido ed avvolgente. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.**

**DENOMINAZIONE:** Rosso - Sicilia Igp.

**UVE** Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

**TERRENI:** altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando 6 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40 q.li/ha (0,75 kg per pianta).

**ANNATA 2011:** con temperature fresche e piogge concentrate in primavera, complessivamente l'annata 2011 è stata meno piovosa rispetto alla media siciliana (512,6 mm dall'1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012), con rese leggermente inferiori alla norma.

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

La vendemmia delle uve destinate al Mille e una Notte è iniziata nella prima settimana di Settembre con il Nero d'Avola e il Syrah e si è conclusa nella terza settimana con il Petit Verdot.

**VINIFICAZIONE:** Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°C -30°C. Affinamento per circa 14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 36 mesi in bottiglia.

**DATI ANALITICI:** alcol 14, 10 % vol., acidità totale: 6,3 g/l., pH: 3,55

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (10/11/2015):** Mille e una Notte 2011 si contraddistingue per un bouquet ampio e profondo con note che spaziano dalla frutta rossa (ciliegia) alle spezie (pepe e liquirizia). In bocca è fragrante con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva e un tannino morbido e avvolgente. Chiude una lunga persistenza: un Mille e una Notte 2011 dalla grande personalità ed eleganza.

**LONGEVITÀ:** oltre 20 anni.

**CIBO & VINO:** con carrè di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti di carne, filetto alla Rossini. 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.

**QUANDO DESIDERI:** un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Distinguerli per la tua competenza

**DIALOGO CON L'ARTE** 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 delle praline al "Mille e una Notte e peperoncino".

**RICONOSCIMENTI RECENTI:**

**94/100** (Mille e una Notte 2010) -James Suckling

**95/100** ((Mille e una Notte 2010) -Wine Advocate (eRobert Parker)

**Super Tre Stelle Blu** (Mille e una Notte 2010) -Guida Oro I Vini di Veronelli- 2016

**4 viti** (Mille e una Notte 2010) - Vitae La Guida Vini 2016

**PRIMA ANNATA:** 1995.