

Mille e una Notte 2015

Collezione *Vini Icona*: grandi etichette dalla personalità unica.

Mille e una Notte 2015 è morbido e intenso, caratterizzato da un bouquet ampio dove alle note fruttate si uniscono sentori balsamici e speziati. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Rosso

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

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

TERRENI E CLIMA: 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) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

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 -50 q.li/ha.

ANNATA 2015: Fino alla fine di giugno, l'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico più fresco e piovoso delle medie stagionali. Complessivamente dal 1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm di pioggia contro i 656 della media degli ultimi 10 anni. A luglio si sono registrate temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo che hanno favorito il processo di maturazione delle uve. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito la concentrazione nelle uve dei precursori aromatici.

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 decade di

settembre con il Nero d'Avola ed il Syrah, ed è proseguita nella seconda decade con la raccolta del 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 13 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 24 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,80% vol., acidità totale: 5,8 g/l., pH: 3,62

NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/10/2018): dal colore rosso rubino intenso, Mille e una Notte 2015 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note fruttate (mora e gelso) che si fondono con sentori balsamici (liquirizia) e speziati uniti a note di cacao. In bocca è morbido ed avvolgente, e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude con una notevole lunghezza gustativa.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con carré di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti di carne, filetto alla Rossini. Da provare 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. Fare un regalo di prestigio.

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. Un omaggio al capolavoro passionale della letteratura orientale, capace di raccontare mille e una favola.

PRIMA ANNATA: 1995.