

[Blog do Didú](#) [Wine Actor's Studio](#) [Celebre](#) [50 paus](#) [Onde e Porquê](#) [What's Up](#) [Artigos do Didú](#) [Sobre o Didú](#)

19 de setembro de 2014

## DONNA FUGATA

 0

 [Tweetar](#) 0

 [Gefällt mir](#) {



Tive hoje um enorme privilégio, estar entre os convidados do Celso Lapastina para almoçar no EAT e participar de uma vertical de 4 safras do mítico DONNA FUGATA Mille e Una Notte!

A degustação foi conduzida pelo simpático Fabio Genovese que você pode ver no vídeo abaixo de alguns momentos.

### POSTS RECENTES

[Piccini abaixo dos 50 Paus](#)

[Chapoutier e Jaboulet juntos?!... Só na Mistral mesmo.](#)

[O show de Hervé Deschamps](#)

[Naturebas no Le Monde Diplomatique](#)

[Vertical de EOLO da Trivento.](#)

[Pio Cesare. Que show.](#)

[Estou fora do Enoblogs. Sorry.](#)

[Ciro Lilla e o Frei João](#)

[Barolo! Barolo!! Barolo!!!](#)

[O Lado B do Vinho](#)

### LINKS

[Associação Brasileira de Enologia](#)

[Rui Falcão](#)

[FC Lifestyle](#)

[Vignobles de la Coulee de Serrant](#)

[Grandes Marques & Maisons de champagne](#)



Degustamos as safras 2004, 2005, 2006 e 2007. Fomos informados que as duas primeiras safras do Mille e Una Notte que era uma reserva da família, tinham 90% de Nero D'Avola e 10% de outras castas locais, mas de 2006 em diante o vinho leva os mesmos 90% de Nero D'Avola e 10% de uvas estrangeiras como Cabernet Sauvignon e Syrah.



Os vinhos são vinificados em aço e depois vão para barricas francesas por cerca de 16 meses e mais 30 meses de garrafa antes de irem ao mercado. O primeiro ano de produção do Mille e Una Notte foi 1995 e eu adoraria provar uma garrafa. Minha predileta entre as quatro degustadas foi a mais evoluída (sempre...) a 2004, que na verdade era novíssima 'Secondo Me', mas já começava a apresentar os deliciosos aromas terciários de couro e suor de cavalo, pelo molhado, que show e corpulento e elegante, um jogador de polo em noite de festa, digamos...



Fiquei surpreso ao saber que o principal mercado do Mille e Una Notte não é o mercado americano. Afinal, o vinho com a Cabernet fica claramente mais 'Super Tuscan', como os americanos gostam... isso é claríssimo na sequência que fizemos. O atual assemblage deixa o vinho mais classudo, confesso, mas também mais austero. Eu preferi a composição anterior que trazia a alegria da ensolarada Sicília que adoro, tinha mais sotaque, mas o vinho fica maravilhoso também vestido para festa.





O gran finale desse privilégio foi o Ben Ryé, o Passito di Pantelleria da uva Zibibbo (Moscato de Alexandria), que é "da morire..." como é possível tanta elegância, frescor e sedução num mesmo vinho? Como diz a ficha dele no site: é também indicado para meditação e perfeito para um 'appuntamento romantico"...

O Mille e Una Notte no site consta como indisponível em garrafas de 750 ml., mas há **magnum** a R\$ 850,00. Eu sugiro que você experimente o **Sherazade** que custa R\$ 95,00 e é bem siciliano, também de Nero D'Avola, mas jovem, carnudo e com grande frescor. Experimente.

O **Ben Ryé** custa R\$ 219,00 e vale cada gota, principalmente se for degustado num appuntamento romantico. Grazie Celso.



Tagged: [Ben Ryé](#), [Celso Lapastina](#), [Didú Russo](#), [Donna Fugata](#), [Fabio Genovese](#), [Mille e Una Notte](#), [nero d'avola](#), [World Wine](#)

## Deixe um comentário



Comentar...

Publicar também no Facebook

Publicando como [Laura Ellwanger](#) (Não é você?)

[Comentar](#)

Plug-in social do Facebook

Copyright © **Didú Russo**

Desenvolvido pela Agência Tutu

5