



Mille e una Notte 1999

Ein Symbol der italienischen Exzellenz

Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

Mille e una Notte 1999 ist die edle Version der Nero d'Avola, mit dem undurchdringbaren Rubinrot. Der einnehmende Duft wird von Noten von fruchtigem, süßem, reifem, aber nicht gekochtem Obst, balsamischen Nuancen und blumigen Noten von Veilchen auf leichtem Tabakakzent zum Abschluss eingenommen. Wein, der großartige Struktur im Geschmack und beachtliche Persönlichkeit zeigt. Der Alkohol verbindet sich mit dem weichen Tannin zu einem überzeugenden Gleichgewicht. Die Übereinstimmung zwischen Duft und Geschmack ist lang und perfekt.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOC

Rebsorte: Nero d'Avola, und anderen Trauben

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

Ernte: Per Hand gelesen, mit Ablage in Kisten und mit aufmerksamer Auslese der Trauben am Weinberg. Weitere Auslese der Trauben in der Kellerei auf dem Rütteltisch und nachfolgende Auslese der Beeren.

Ertrag pro hektar: 4 – 5 t

Vinifikation: Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C - 30°C.

Ausbau: 24 Monate im Barrique DI ROVERE FRANCESE NUOVE 12 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 14.20%, Säuregehalt insgesamt: 5.6 g/l, pH-Wert: 3.85

Lebensdauer: über 20 Jahre.

Erster Jahrgang: 1995

Künstleretiketten: In der Fantasie des Künstlers inspiriert sich der auf dem Etikett abgebildete Palast an jenem, in den sich Königin Maria Carolina auf der Flucht aus Neapel zurückzog und der das bevorzugte Haus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice war. Gabriella Anca Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt dieses Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeine Nacht“, voller Sterne und reich an Versprechen. Eine Hommage an das leidenschaftliche Meisterwerk der orientalischen Literatur, das in der Lage ist, tausendundeine Geschichte zu erzählen.

Zu Tisch: Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten, Tournedos Rossini.