



Mille e una Notte 2009

Ein Symbol der italienischen Exzellenz

Kollektion Weinikonen:

Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit

Der Mille e una Notte 2009 zeigt sich in einem Rubinrot und bietet ein einnehmendes Bouquet, in dem die Noten von Tabak und Kakaohervortreten. Der Geschmack entspricht dem Duft, auf einem fruchtigen Hintergrund von dunklen Maulbeeren und in Alkohol eingelegten Kirschen. Umfangreich, mit angenehmem Tannin; der Mille e una Notte 2009 bestätigt seine Komplexität und Eleganz, typische Eigenschaften dieses bedeutenden Weins, Aushängeschild der Rotweine von Donnafugata.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOC

Rebsorte: Nero d'Avola, und anderen Trauben

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

meteorologischer Jahrgang: Kurzinformation: Der Jahrgang 2009 war ein Jahrgang mit großen Temperaturschwankungen, die die Feinheit der Trauben, die auf dem Gut Contessa Entellina von Donnafugata angebaut werden, betonen. Die Trauben wurden ab dem 10. August gelesen.

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: 14 - 16 Monate im Barrique DI ROVERE FRANCESE NUOVE 30 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 13.50%, Säuregehalt insgesamt: 5.8 g/l, pH-Wert: 3.57

Lebensdauer: über 20 Jahre.

Erster Jahrgang: 1995

Das Etikett: Der auf dem Etikett abgebildete Palast ist der Rückzugsort der Königin Maria Carolina auf ihrer Flucht aus Neapel und das Lieblingshaus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeiner Nacht“ voller Sterne. Der starke und leidenschaftliche Charakter hat den Maitre Chocolatier Ernst Knam bei der Kreation der Praline mit „Mille e una Notte und Peperoncino“ inspiriert.

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