

Weingut
Contessa Entellina

Mille e una Notte 2019

Sicilia Doc Rosso

Der Mille e una Notte 2019 hat ein vielschichtiges Bouquet, das sich durch Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, zarten balsamischen Anklängen und leicht süßlichen Röstnoten auszeichnet. Im Mund ist er weich und umhüllend, von ausgezeichneter Struktur und mit reifen und eleganten Tanninen. Es schließt mit einer bemerkenswerten Länge ab. Der Flaggship-Rotwein von Donnafugata ist eine Ikone für Stil und Eleganz.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkalischer Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 4.000 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens war das Jahr 2019 mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt von 660 mm* weniger regenreich. Der Großteil der Niederschläge fiel im Winter und im Frühjahr, während der Sommer recht trocken war. Die sorgfältige Durchführung der Anbaumethoden, vom Rebschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte, führte zu gesunden, gut ausgereiften Trauben, die elegante Rotweine mit sehr feinen, gut eingebundenen Tanninen hervorgebracht haben. *Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte für den Mille e una Notte begann Ende August mit den Syrah-Trauben und endete in Mitte September mit den Petit Verdot-Trauben.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

In der Kellerei werden die Trauben auf einem Rütteltisch sortiert, damit nach dem Abbeeren nur vollkommen intakte und reife Beeren verarbeitet werden. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für rund 14 Tage, bei einer Temperatur von 28 bis 30 °C. Ausbau für 14 Mo-

nate in neuen französischen Barriques, anschließend für mindestens 24 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Intensive rubinrote Farbe. Der Mille e una Notte 2019 hat ein vielschichtiges Bouquet, das sich durch Noten von Brombeeren und Johannisbeeren, frischer Minze, schwarzer Pfeffer und zart-süßlichen Röstaromen auszeichnet. Im Mund ist er umhüllend, mit seidigen Tanninen. Er schließt mit einer bemerkenswerten Länge und feiner Salzigkeit ab. (01/02/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

20 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

Bei dem auf dem Etikett illustrierten Palast handelt es sich um den Ort, an den die Königin Maria Carolina aus Neapel geflohen ist und der von Schriftsteller Tomasi di Lampedusa geliebt wurde. Gabriella fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus Tausendundeine Nacht. Eine Hommage an das Meisterwerk der orientalischen Erzählkunst, das tausend und eine Geschichte erzählt.

FOODPAIRING

Hervorragend zu aufwendigen Gerichten mit rotem Fleisch, Schwein und Lamm oder zu geschmortem Fisch. Er sollte in Gläsern mit weitem Kelch ausgeschenkt werden, kann einige Stunden vor dem Servieren oder direkt davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,65% Vol., Gesamtsäure: 5,1 g/l, pH-Wert: 3,70.

ERSTER JAHRGANG

1995.