

Tenuta
Contessa Entellina

Mille e una Notte 2020

Sicilia Doc Rosso

Mille e una Notte 2020 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note di frutta a bacca nera, freschi sentori balsamici e piacevoli nuances di tostatura dolce. In bocca è morbido ed avvolgente, con una notevole persistenza gustativa e seducente sapidità. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

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

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 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 impiantato da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40-50 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, con 437 mm di pioggia rispetto alla media* di 647 mm. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e mature.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia del Syrah e del Nero d'Avola si è svolta tra la fine agosto e i primi di settembre; il Petit Verdot è stato raccolto l'11 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 28-30 °C. L'affinamento è svolto per 14 mesi in barriques nuove di rovere francese.

Le barrique utilizzate sono selezionate dalle migliori tonnellerie in base all'origine del rovere, alla grana fine ed extra-fine e alla tipologia di tostatura, prevalentemente di media intensità. Il vino è poi affinato per quasi 2 anni in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso, Mille e Una Notte 2020 presenta un ampio bouquet caratterizzato da note fruttate di more e gelsi neri, freschi sentori balsamici di liquirizia, note speziate e delicate nuances di tostatura dolce. In bocca è profondo e con tannini vellutati. Chiude con una notevole persistenza gustativa e seducente sapidità. (27/2/2024)

LONGEVITÀ

Oltre 20 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Nella fantasia dell'autore, il palazzo illustrato sull'etichetta si ispira a 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.

A TAVOLA

Ottimo con arrostiti e brasati di carne, primi piatti con ragù e carré di agnello. Da provare su piatti saporiti di pesce stufato. Servirlo in ampi calici, può essere stappato un paio di ore prima. Ottimo a 18 °C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,45% vol., acidità totale: 5,4 g/l, pH: 3,69.

PRIMA ANNATA

1995.