

Tenuta
Contessa Entellina

Mille e una Notte

2021

Sicilia Doc Rosso

Mille e una Notte è un'icona di stile e di eleganza. Il 2021 presenta un bouquet ampio con note fruttate, speziate e delicati sentori dati dal lungo affinamento. In bocca è profondo e avvolgente con tannini vellutati; chiude con una seducente persistenza gustativa.



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah.

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 impianto da 4.500 a 5.700 piante per ettaro con rese di circa 40-50 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è stata in linea con la media di questa Tenuta. La qualità ha pienamente raggiunto gli obiettivi aziendali orientati a produzioni di pregio *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 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 di agosto e i primi di settembre, secondo la maturazione delle uve nei diversi appezzamenti; il Petit Verdot è stato raccolto il 6 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 si è svolto per 12 mesi in barrique nuove di rovere francese. Le barrique utilizzate sono state selezionate dalle migliori tonellerie con grana fine ed extra-fine e 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 2021 presenta un bouquet molto ampio caratterizzato da note fruttate di gelsi neri e prugna, aromi speziati di pepe nero e liquirizia; si distingue per i delicati sentori di menta, raffinate nuances di fave di cacao. In bocca è profondo e con tannini vellutati; chiude con una seducente persistenza gustativa (27/11/2024).

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 14% vol., acidità totale: 5,2 g/l., pH: 3,66.

PRIMA ANNATA

1995.