

Mille e una Notte 2017

Collezione Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica.



Mille e una Notte 2017 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note di frutta a bacca nera, delicati sentori balsamici e piacevoli nuances di cacao e vaniglia. In bocca è morbido ed avvolgente, e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude con una notevole lunghezza gustativa. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Rosso.

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

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

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 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40 -50 q.li/ha.

ANNATA: nell'annata **2017** si sono registrati 555 mm* di pioggia, un dato che si colloca leggermente sotto la media** (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. In questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre, si è registrato un calo quantitativo di circa il 15% rispetto alla media aziendale. L'ideale maturazione fenolica ha dato rossi fini ed eleganti. *I dati pluviometrici sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; ** La media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Mille e una Notte è iniziata con il Syrah dal 17 al 22/8, proseguita con il Nero d'Avola dal 23/8 al 2/9 e conclusa con la raccolta del Petit Verdot tra il 29/8 ed il 4/9.

VINIFICAZIONE: 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°C -30°C. Affinamento per 13-14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 20 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,70% vol., acidità totale: 5,3 g/l., pH: 3,66.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/09/2020): dal colore rosso rubino intenso, Mille e una Notte 2017 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note di frutta a bacca nera (gelso e ribes), delicati sentori balsamici (liquirizia) e piacevoli nuances di cacao e vaniglia. In bocca è morbido ed avvolgente, e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude con una notevole lunghezza gustativa.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: 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.

QUANDO DESIDERI: un'esperienza esclusiva e memorabile. Goderti sensazioni uniche nel tempo. Arricchire la tua collezione con vini inimitabili e longevi. Fare un regalo di prestigio.

DIALOGO CON L'ARTE Il palazzo illustrato sull'etichetta è 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.

PRIMA ANNATA: 1995.