

DONNAFUGATA®

Mille e una Notte 2018



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata.

Mille e una Notte 2018 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note di frutta a bacca rossa e nera, delicati sentori balsamici e piacevoli nuances di vaniglia. In bocca è morbido ed avvolgente, di grande struttura e con tannini maturi e raffinati. Chiude con una notevole lunghezza gustativa. 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.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Rosso.

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 impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40 -50 q.li/ha.

ANNATA: a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature e ottenere vini rossi molto eleganti e con un tannino estremamente fine e ben integrato. *media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Mille e una Notte è iniziata a fine agosto con la raccolta del Syrah e si è conclusa nella prima decade di settembre con la raccolta del Nero d'Avola e del Petit Verdot.

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 24 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,80% vol., acidità totale: 6,2 g/l., pH: 3,67.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (02/11/2021): Dal colore rosso rubino intenso, Mille e Una Notte 2018 presenta un bouquet complesso caratterizzato da note di frutta a bacca rossa (ciliegia) e nera (more), freschi sentori balsamici (eucalipto), speziati di pepe nero e delicate nuances di tostatura dolce che richiamano la vaniglia. In bocca è morbido ed avvolgente, di grande struttura e con tannini maturi e raffinati. Chiude con una notevole la persistenza 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.

COLLEZIONE Vini Icona: grandi etichette dalla personalità unica. **Quando desideri** vivere 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.

Safra 2017. Jantar em 15/07/2022. Vino Nobile/Donnafugata.