Mille e una Notte 2012

Collezione Vini Icona: dalla personalità unica, icona dell'eccellenza enologica italiana nel mondo.

Mille e una Notte 2012 è morbido e intenso, caratterizzato da un bouquet ampio dove alle note fruttate si uniscono sentori balsamici e speziati. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.

DENOMINAZIONE: Rosso – Terre Siciliane IGT

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

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

TERRENI: altitudine da 200 a 600 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%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera 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 q.li/ha (0,75 kg per pianta).

ANNATA 2012: quella del 2012 è stata un'annata un po' più calda rispetto alle medie stagionali, anche se caratterizzata da un andamento climatico regolare. Con piogge concentrate in primavera, il 2012 si è rivelato complessivamente meno piovoso rispetto alla media degli ultimi 10 anni (469 mm dall'1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012), con rese leggermente inferiori alla norma. Una vendemmia solare che ha consentito la produzione di uve sane e perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Mille e una Notte è iniziata nella prima settimana di Settembre con il Nero d'Avola e il Syrah e si è conclusa nella terza settimana con il 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 circa 14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 36 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 14 % vol., acidità totale: 6,2 g/l., pH: 3,60

NOTE DI DEGUSTAZIONE (01/12/2016): Mille e una Notte 2012 presenta un bouquet ampio e avvolgente caratterizzato da note fruttate di gelso, mora e prugna e da sentori balsamici e speziati (noce moscata). In bocca è morbido e intenso, e sorprende per la grande finezza del tannino. Chiude una lunga persistenza. Il rosso portabandiera di Donnafugata si conferma icona di stile e di eleganza.
LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con carrè di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrosti di carne, filetto alla Rossini. 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. Distinguerti per la tua competenza

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.

RICONOSCIMENTI RECENTI:
95/100 (Mille e una Notte 2011) **–***Falstaff- sep–okt 2016*
94/100 (Mille e una Notte 2011) **-***Wine Advocate*
Super Tre Stelle Blu (Mille e una Notte 2011) **-***Guida Oro I Vini di Veronelli2017*
PRIMA ANNATA: 1995.