DONNAFUGATA®

# Mille e una Notte 2014

**Collezione Vini Icona**: dalla personalità unica, icone di eccellenza

***Mille e una Notte 2014 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 -50 q.li/ha.

**ANNATA 2014:** L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm, dato poco sotto la media, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati.

**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 decade 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 24 mesi in bottiglia.

**DATI ANALITICI**: alcol 13,88% vol., acidità totale: 5,5 g/l., pH: 3,57

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (08/02/2018)**: dal colore rosso rubino intenso, Mille e una Notte 2014 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note fruttate (mora e prugna) che si fondono con sentori balsamici (liquirizia) e speziati uniti a note di cioccolato. 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:** 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.

**PRIMA ANNATA**: 1995.