

## Mille e una Notte 2016

Collezione *Vini Icona*: grandi etichette dalla personalità unica.

*Mille e una Notte 2016 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:** 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 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%. 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:** l'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm\*, rispetto ad una media di 669 mm\*\*. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi. \*A Contessa Entellina i dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo e sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; \*\*media calcolata dalla vendemmia 2003 a quella del 2016.

**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 ed il Syrah, ed è proseguita nella seconda decade con la raccolta 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 20 mesi in bottiglia.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,84% vol., acidità totale: 5,7 g/l., pH: 3,62.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (24/6/2019):** dal colore rosso rubino intenso, Mille e una Notte 2016 presenta un bouquet ampio e profondo caratterizzato da note fruttate (mora e gelso) che si fondono con sentori balsamici (liquirizia) e speziati (noce moscata). 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 arrosti 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.