

DONNAFUGATA®

Mille e una Notte 2018



Weingut Contessa Entellina: der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Mille e una Notte 2018 präsentiert ein vielschichtiges Bouquet, das sich durch Noten von roten und schwarzen Beerenfrüchten, zarten balsamischen Anklängen und angenehmen Vanillenuancen auszeichnet. Im Mund ist er weich und umhüllend, von ausgezeichneter Struktur und mit reifen und raffinierten Tanninen. Es schließt mit einer bemerkenswerten Länge. Der Flaggschiff-Rotwein von Donnafugata bestätigt sich als Ikone für Stil und Eleganz.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

TYPOLOGIE: Sicilia DOC Rosso

TRAUBEN: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 4 – 5 t/ha.

JAHRGANG Nach zwei niederschlagsarmen Jahrgängen wurde in **2018** 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt* (667 mm) dieses Gebiets; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die

Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landbewirtschaftung, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen und sehr elegante Rotweine mit sehr feinen und gut integrierten Tanninen zu erhalten (*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

WEINLESE: Die Lese erfolgt per Hand in Kisten und sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese für Mille e una Notte begann Ende August mit Syrah und endete in der ersten Septemberdekade mit der Ernte von Nero d'Avola und Petit Verdot.

WEINBEREITUNG: Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeermaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C -30°C. Ausbau für circa 13-14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 24 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,80 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,2 g/l., pH-Wert: 3,67.

DEGUSTATIONSMERKMALE (02/11/2021): Mit einer intensiven rubinroten Farbe präsentiert Mille e Una Notte 2018 ein komplexes Bouquet, das sich durch Noten von roten (Kirsche) und schwarzen (Brombeeren) Beerenfrüchten, frischen balsamischen Noten (Eukalyptus), würzigem schwarzem Pfeffer und zarten Nuancen von süßer Röstung auszeichnet, die an Vanille erinnern. Im Mund ist er weich und umhüllend, von ausgezeichneter Struktur und mit reifen und raffinierten Tanninen. Es schließt mit einer bemerkenswerten Persistenz.

LEBENSDAUER: über 20 Jahre.

ESSEN & WEIN: Zu raffinierten Gerichten mit rotem Fleisch, Schwein und Lamm. Er sollte auch zu schmackhaften Gerichten mit geschmortem Fisch gekostet werden. Er sollte in Gläsern mit weitem Kelch serviert werden; er kann einige Stunden vor dem Servieren oder direkt davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

KOLLEKTION WEINIKONEN: Weine von einzigartiger Persönlichkeit **FÜR DEN WUNSCH:** eine exklusive und unvergessliche Erfahrung zu machen. Die Weinsammlung mit einzigartigen und langlebigen Weinen zu bereichern. Ein besonderes Geschenk zu machen.

DIALOG MIT DER KUNST: Der auf dem Etikett abgebildete Palast ist der Rückzugsort der Königin Maria Carolina auf ihrer Flucht aus Neapel und das Lieblingshaus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo – Gründerin von Donnafugata zusammen mit ihrem Ehemann Giacomo – fängt das Bild ein und setzt es in einen Himmel aus „Tausendundeiner Nacht“ voller Sterne. Eine Hommage an das leidenschaftliche Meisterwerk der orientalischen Literatur, das in der Lage ist, tausendundeine Geschichten zu erzählen.

ERSTER JAHRGANG: 1995.