



ACQUISTATO IL

"Mille e Una Notte" Sicilia DOC 2021

2021

Il "vino-mito" della bella cantina siciliana



Svinando

La Vigna

Terreno 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%. Altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando 6 gemme per ogni pianta.

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

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

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

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

Sensazioni 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.

Correva l'anno 1995. In Italia da qualche mese il governo è guidato dall'Onorevole Silvio Berlusconi e la Juventus, dopo 9 anni, vince lo scudetto. Un'altra epoca. Quell'anno, in Sicilia, viene alla luce la prima vendemmia del mitico Mille e una Notte. Nasce dal sogno di Giacomo e Gabriella Rallo, fondatori di Donnafugata, di onorare la loro terra con un grande rosso, frutto della collaborazione con il grande Giacomo Tachis. Il successo è immediato e nel giro di qualche anno quel vino entra a far parte dell'Olimpo delle etichette di culto. Quelle che vanno assaggiate almeno una volta nella vita. Nasce da un taglio di Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve tipiche del territorio. La raccolta è manuale in cassette, con attenta selezione delle uve in vigna e un'ulteriore scelta dei grappoli in cantina sul tavolo vibrante. Vinificazione in acciaio, con macerazione sulle bucce per 14 giorni a temperatura controllata, dopo la trasformazione il vino affina per circa un anno in barrique di rovere francese nuove, e almeno altri 24 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet complesso caratterizzato da note di frutta a bacca rossa e nera, con freschi sentori balsamici, speziati di pepe nero e delicate nuances di tostatura dolce che richiamano la vaniglia. In bocca è morbido e avvolgente, di grande struttura e con tannini maturi e raffinati. Chiude con una notevole persistenza gustativa. Vino destinato a un lunghissimo invecchiamento, gli esperti sono pronti a giurare che possa evolvere tranquillamente anche per 20 anni, se ben conservato. A tavola richiede un abbinamento deciso, come un succulento carrè di agnello o delle pappardelle al ragù.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diverse aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!