



ACQUISTATO IL

"Mille e Una Notte" Sicilia DOC 2021

2021

Il "vino-mito" della bella cantina siciliana



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 controspalliera 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. Afinamento 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

frutta (mirtilli, ciliegi, lamponi) e spezie (curcuma, pepe nero, cardamomo). Il palato è ricco, strutturato e persistente, con un finale che si chiude con un'amaro leggero. Il vino è un ottimo alleato per i piatti di carne, ma anche per i secondi piatti a base di pesce e verdura. La sua struttura e la sua persistenza lo rendono un vino adatto a una degustazione a lungo termine.

DonnaFugata è una cantina che nasce nel cuore dell'isola di Sicilia, con il suo nome che deriva dal nome della località siciliana dove è situata. Il nome della cantina è stato scelto in modo simbolico, in quanto la storia della Sicilia è ricca di leggende e miti, e la cantina vuole essere un luogo di incontro e di condivisione di questi elementi. La cantina produce vini di qualità, con una particolare attenzione alla tradizione e alla sostenibilità. I vini di DonnaFugata sono conosciuti per la loro eleganza e per la loro capacità di adattarsi a diversi tipi di cucina e di occasione. La cantina è anche un luogo di incontro e di condivisione, dove i visitatori possono scoprire la storia e la cultura della Sicilia attraverso le loro voci e le loro storie.

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 carré 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 diversi 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 possiede 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!

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821