

# Mille e una Notte

Avola IGT 2011

Donnafugata

Il Mille e una Notte di Donnafugata è un Avola Igt prodotto nella Tenuta di Contessa Entellina, nella Sicilia Sud Occidentale. Il Mille e una Notte è un vino dalla personalità unica, grazie alla quale si è confermato un'icona dell'eccellenza enologica italiana nel mondo.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Avola
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Localizzazione</b>	Tenuta di Contessa Entellina
<b>Vitigno</b>	Avola 90% ;altri vitigni 10%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino impenetrabile
<b>Gusto</b>	Pieno e avvolgente, caldo e tannico con note speziate e fruttate in chiusura
<b>Profumo</b>	Note fruttate e speziate si uniscono a sentori floreali di violetta, note balsamiche e tabacco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di pesce stufato, primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Wine Spectator 90 ;Robert Parker 94 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	200 - 600 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Franco-argilloso a reazione sub-alcalina
<b>Allevamento</b>	Controspalliera con potatura a cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.500 - 6.000 piante/ha
<b>Resa per ettaro</b>	40 q.li/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima - terza settimana di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	In acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C
<b>Maturazione</b>	In barriques di rovere francese prevalentemente per 14 mesi

**Affinamento In bottiglia almeno 36 mesi**