

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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Avola

Denominazione IGT

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Sicilia

Localizzazione Tenuta di Contessa Entellina

Vitigno Avola 90% ;altri vitigni 10%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino impenetrabile

Gusto Pieno e avvolgente, caldo e tannico con note speziate e fruttate in chiusura

Profumo Note fruttate e speziate si uniscono a sentori floreali di violetta, note balsamiche e tabacco

Abbinamenti Secondi piatti di pesce stufo, primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi 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

Altitudine 200 - 600 m m

Tipologia terreno Franco-argilloso a reazione sub-alcalina

Allevamento Controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità impianto 4.500 - 6.000 piante/ha

Resa per ettaro 40 q.li/ha

Epoca vendemmia Prima - terza settimana di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione In acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C

Maturazione In barriques di rovere francese prevalentemente per 14 mesi

Affinamento In bottiglia almeno 36 mesi