



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 stufato, 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