



Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC, Donnafugata

Un des grands vins rouges de Sicile

Beschreibung:

Le nom Mille e una Notte (Mille et une nuits), tout comme l'étiquette décorative représentant un ciel étoilé au-dessus d'un palais, s'inspire de la littérature orientale et de la riche histoire de la Sicile. Le vin est né du rêve des fondateurs Giacomo et Gabriella Rallo de créer dans le sud-ouest de la Sicile une cuvée unique à base du cépage autochtone nero d'avola, dans laquelle l'excellence qualitative de la région s'exprime pleinement. Avec ses arômes complexes et son caractère corsé en bouche, le Mille e una Notte est devenu en peu de temps une icône dont la profondeur, l'élégance et la force d'expression sont appréciées bien au-delà des frontières siciliennes.

Degustationsnotiz:

Le produit phare de Donnafugata. Vinifié principalement à partir de nero d'avola. Mûres, myrtilles, violettes, graphite, tabac, cardamome, prunes. En bouche, il est volumineux, puissant, presque crémeux et pourtant très noble, structuré et avec des tanins souples et bien intégrés. Pour Parker, le 2011 est l'un des meilleurs Mille e una Notte jamais vinifiés.

Accompagne idéalement:

Ce vin s'accorde parfaitement avec un carré d'agneau braisé, des pappardelles au ragoût de porc et un pecorino affiné. Il accompagne aussi bien une terrine de sanglier, un osso buco et une parmigiana di melanzane.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Donnafugata

Elevage: en Barrique

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola

Artikelnummer: 1341718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC
Donnafugata

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola
A boire:	jusqu'en 2030
Elevage:	en Barrique
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.