



2018 Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC, Donnafugata

Note de dégustation:

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 idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

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
Région: Sicile

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Apogée: jusqu'en 2030

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

Référence: 1341718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC
Donnafugata

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola
Apogée:	jusqu'en 2030
Elevage:	en Barrique
Service:	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 déguster.