



Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC, Donnafugata

Uno dei grandi vini rossi di Sicilia

Beschreibung:

Il nome Mille e una Notte si ispira alla letteratura orientale e alla ricca storia della Sicilia, così come l'elegante etichetta, che raffigura un cielo stellato sopra un palazzo. Il vino nasce dal sogno dei fondatori Giacomo e Gabriella Rallo di creare una cuvée unica nella Sicilia sud-occidentale basata sul vitigno autoctono Nero d'Avola, che esprime perfettamente l'eccellenza qualitativa della regione. Con il suo aroma complesso e il carattere corposo al palato, Mille e una Notte è diventato rapidamente un'icona apprezzata ben oltre i confini della Sicilia per la sua profondità, eleganza ed espressività.

Degustationsnotiz:

Il prodotto di punta di Donnafugata. Prodotto principalmente con uve nero d'avola. More, mirtilli, violette, grafite, tabacco, cardamomo, prugne. Al palato è voluminoso, potente, quasi cremoso, ma molto nobile, strutturato e con tannini morbidi e ben integrati. Secondo Parker, il 2011 è uno dei migliori Mille e una Notte mai prodotti.

Ideale con:

Il carré di agnello brasato, le pappardelle al ragù di maiale e il pecorino stagionato accompagnano questo vino con forza e sapore. Anche la terrina di cinghiale, l'ossobuco e la parmigiana di melanzane sono ottimi abbinamenti.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Produttore: Donnafugata

Allevamento: in barrique

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola

Artikelnummer: 1341718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mille e una Notte Rosso

Rosso Sicilia DOC
Donnafugata

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Syrah, Petit Verdot, Nero d'Avola
Da bere:	da subito fino al 2030
Allevamento:	in barrique
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.