



Donnafugata - Mille e una notte

Rosso-Contessa Entellina DOP

Gradazione: 13,5-14% vol.

Uve: Nero d'Avola ed altre varietà. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 40 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve, raccolte in Settembre, vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese prevalentemente per 14-16 mesi, e poi affina in bottiglia almeno 24 mesi.

Descrizione: Nobile versione del Nero d'Avola, dall'impenetrabile rosso rubino. L'avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio. La rispondenza gusto-olfattiva è lunga e perfetta.

Abbinamenti: con piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce stufato

Due Ricette: Costolettine di montone impanate al timo. Spalla di vitello al forno con patate e cipollotti.

Come servirlo: in ampi calici, può essere stappato un paio di ore prima. Ottimo a 18°C.

Curiosità: Il palazzo illustrato in etichetta è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Prima annata: 1995.

