

DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE

Vinification et vieillissement

Les vendanges commencent début septembre avec le Nero d'Avola et la Syrah. Elle se terminent la 3ème semaine du mois de septembre avec le Petit Verdot. La cueillette est manuelle afin de sélectionner les meilleures grappes du vignoble. Fermentation en fûts d'acier inoxydable et macération avec les peaux pendant 12 jours à une température contrôlée de 28-30°C. Vieillissement pendant 14 mois en barriques de chêne et 36 mois en bouteille.

Caractéristiques

Mille e una Notte 2012 présente un bouquet ample et enveloppant qui se caractérise par des notes fruitées de mûres et de prunes, ainsi que des arômes de vinaigre balsamique et de noix de muscade. En bouche, il se présente à la fois velouté et intense. Il vous surprendra par la finesse de ses tannins. Longue finale. De par son style et son élégance, Mille e una Notte est le produit emblématique de la maison Donnafugata.

Accords mets et vins

Parfait avec un carré d'agneau à la mijoteuse, du ragoût de porc et pâtes Pappardelle, des rôtis ou encore des tournedos.

Autres informations

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Press review

95/100 (Mille e una Notte 2011) –Falstaff- sep–oct 2016
95/100 (Mille e una Notte 2011) –VINOUS Super Tre Stelle Blu (Mille e una Notte 2011) –Guida Oro I Vini di Veronelli 2017



Producteur

Donnafugata

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Pays / région

Italie, Sicile

Appellation

Sicile IGT

Format

750 ml

Degré d'alcool

14 %

Température de service

18°C

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Colombie-Britannique