

DRINKS.

Donnafugata Mille e Una Notte Sicilia DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50012319
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Cantine Storiche Donnafugata, Via Sebastiano Lipari, 18. 91025, Marsala - Sicilia, Italien
Marque	Donnafugata
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet complexe avec des arômes fruités de mûres, des notes balsamiques et de réglisse, complétées par des notes chocolatées et vanillées. Bouche: douce avec des tannins soyeux. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah et autres raisins cueillis à la main, vieillis en fûts de chêne français
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, veau et bœuf, agneau

Description

La cave Donnafugata a été fondée en 1983 par Giacomo Rallo, qui formait la quatrième génération d'une famille de vignerons passionnés comptant désormais quelque 160 ans d'expérience dans le domaine viticole, et son épouse Gabriella. Les caves historiques de la famille à Marsala ont constitué le cœur de l'aventure vinicole nouvellement construite, qui est maintenant poursuivie par les enfants du fondateur, José et Antonio. Le nom de la cave est basé sur le roman "Le Léopard" de Tomasi di Lampedusa. Il s'agit principalement de l'histoire d'une femme en fuite ("donna in fuga") qui a trouvé refuge en Sicile à l'endroit où se trouve aujourd'hui la cave. L'histoire a même influencé le logo, qui représente une femme dont les cheveux sont emportés par le vent. Gabriella Rallo a inspiré les étiquettes individuelles de la cave, qui rendent hommage à l'art et à la littérature. Sur 410 hectares, la cave cultive un total de 20 cépages dans des conditions climatiques autour de la Sicile qui sont parfaites pour la viticulture. Les raisins sont vinifiés et mûris dans l'un des cinq chais appartenant à la cave. C'est également le cas du Mille e una Notte 2019, qui est élaboré à partir de Nero d'Avola, de Petit Verdot, de Syrah et d'autres raisins. Ils se développent au milieu de la Sicile occidentale dans le vignoble de Contessa Endelina et dans les vignobles voisins, entre 200 et 400 mètres d'altitude, sur un sol argileux et très riche en nutriments. L'année 2019 a été caractérisée par des précipitations un peu plus faibles et un été plutôt sec. Les raisins ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées de 26 à 30 ° C pendant 12 jours, avant que le vin ne vieillisse dans des fûts français pendant au moins 13 à 14 mois avant d'être mis en bouteille. Il a mûri dans les bouteilles pendant au moins 20 mois de plus.