

Donnafugata „ Mille e una Notte ” 2016 Contessa Entellina DOP rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

I1700700

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 90% Nero d'Avola a zbývajících 10% typických odrůd a Petit Verdot, Syrah vypěstovaných na slunných vinicích italské vinařské oblasti Sicílie - suché

Vlajkovou lodí vinařství Donnafugata a sicilskou ikonou je červené víno Mille e una Notte. Sběratelské víno vysoce oceňované v každém ročníku.

Toto víno bezesporu patří mezi nejlepší červená vína Itálie. Aplikuje se redukce výnosnosti keřů, dlouhá macerace na matolinách, dlouhé zrání na dubovém sudu a posléze na láhvi. Víno zraje 14 měsíců v nových francouzských sudech a 20 měsíců v lahvi. Ušlechtilá verze Nero d'Avola s neproniknutelnou hluboce rubínově červenou barvou. Ve vůni je nesmírně komplexní. Obklopující buket nás naplní ovocnými, sladkými a zralými vůněmi s balzamikovými a květinovými tóny fialky a jemným tabákovým závěrem se známkami naložených černých třešní a čokolády. Víno na patře vykazuje skvělou strukturu a pozoruhodnou osobnost. Chuť je velice perzistentní, dlouhá a pevná. Alkohol se mísí s jemnými tříslovinami v přesvědčivé rovnováze. Shoda mezi patrem a ústy je dlouhá a dokonalá. Doporučujeme s velmi propracovanými pokrmy, červenými masy k pečenému a grilovanému hovězímu, pikantním omáčkám. Stojí za vyzkoušení také se sýry, pečeným skopovým masem, telecími kotletami a jehněčím masem.

Ikonické víno s osobitým stylem a s typickými vlastnostmi jižní Itálie.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Donnafugata „ Mille e una Notte ” 2016 Contessa Entellina DOP rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Vinice, kde se Donnafugata zrodila, se nacházejí v srdci západní Sicílie, mezi kopci Contessa Entellina. Panuje zde středomořské klima s dešti koncentrovanými v podzimních a zimních měsících, suchými a větrnými léty a velkými výkyvy teploty vzduchu mezi dnem a nocí. Terén: Nadmořská výška od 200 do 600 m nad mořem; kopcovitý; středně jílovité půdy se subalkalickou reakcí (pH od 7,5 do 7,9) bohaté na živiny (draslík, hořčík, vápník, železo, mangan, zinek) a celkový obsah vápence od 20 do 35 %. Vinice: Špalířový systém s kordonovým prořezáváním, ponechání 6 až 10 pupenů na rostlinu. Hustota výsadby 4 500–6 000 rostlin/hektar, s výnosy od 40 do 85 centů/ha (od 0,8 do 1,7 kg na rostlinu). Podnebí: Mírné zimy. Suchá a větrná léta s velkým rozsahem teplot vzduchu mezi dnem a nocí (16–18 °C), ideální pro produkci zdravých hroznů, bohatých na aroma a dokonalé zrání. Průměrné roční srážky za posledních deset let činily 670 mm. Vinařské usedlosti Donnafugata se nacházejí na Sicílii. Jedná se o výjimečný rodinný podnik se stopadesátiletou tradicí výroby vína vysoké kvality, věrně reflektující přírodní podmínky Sicílie. Giacomo Rallo, představitel již čtvrté generace nejstarší sicilské rodiny produkující víno, založil společně se svou ženou Gabriellou Anca se svými dvěma syny José a Antonio moderní vinařství. Oblast Donnafugata je historické místo, kam spisovatel Giuseppe Tomasi di Lampedusa zasadil děj svého slavného románu "Gattopardo" (Leopard). Donnafugata byla v 8. století nazývána území Belice, kde královna Marie Karolína, manželka Fendinanda IV. Bourbonského, našla zázemí při útěku ze svého neapolského sídla. Donnafugata a její vína spojují výsledky nejmodernějších enologických výzkumů, úctu k vinařským tradicím regionu a nový rozvoj technické výroby vína s ohledem na ekologičtější využití přírody. Vinohrady a sklepy se nacházejí na pahorcích Belice v oblasti Contessa Entellina a na ostrově Pantelleria. Vinice umístěné v těchto oblastech dávají díky vynikajícím klimatickým podmínkám charakteristické půdě hrozny té nejvyšší kvality. Vína Donnafugata zrají a jsou lahvována ve starých sklepech rodiny Rallových v Marsale. Suché a větrné podnebí zaručuje kvalitní zdravé hrozny ovocné chuti a krásné vůně, které nás dokážou vždy potěšit.

Hlavní parametry

Značka	Donnafugata
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Itálie, Sicílie
Barva	červená
Ročník	2016
Oblast & obec	Contessa Entellina
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Odrůda	Nero d'Avola
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, 14 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Donnafugata Cantine Storiche Via Sebastiano Lipari, 18 91025 Marsala (TP), Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.