# Donnafugata Mille e Una Notte 0.75l

DONNAFUGATA

| | |
|---|---|
| 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 třísloviny 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: | 1,00 ks |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Donnafugata Mille e Una Notte 0.75l



## 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 Ancaa 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, nalezla 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 podmínkáma charakteristické půdě hrozny té nejvyšší kvality. Vína Donnafugata zrají a jsou lahvována ve starých sklepích 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 |
| 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 & Doplňkové 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 alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |