



## MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA

Il Contessa Entellina Rosso *Mille e una Notte* di Donna Fugata nasce nei vigneti situati nella tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia sud-occidentale.

È prodotto con uve Nero d'Avola ed altre varietà, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, con macerazione sulle bucce, alla temperatura controllata di 26-30°C per circa 12 giorni. Il vino affina in barriques di rovere per un periodo di 15-16 mesi e successivamente in bottiglia per ulteriori 30 mesi, prima di essere immesso in commercio.

Il *Mille e una Notte* è caratterizzato da un colore rosso rubino. Al naso offre un bouquet avvolgente in cui spiccano le note di tabacco e cacao. Al palato si ripropongono i sentori olfattivi, su un fondo fruttato di gelsi neri e ciliegie. Il vino si rivela inoltre ampio e complesso, con tannini eleganti.

Perfetto per accompagnare carni rosse, maiale ed agnello, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce.



### PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	
GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2008	
ESPRESSO	2008	
VERONELLI	2008	93/100
VERONELLI	2008	
WINE SPECTATOR	2008	90/100
WINE SPECTATOR	2011	90/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2007	92/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2010	95/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2011	94/100

