

Tancredi 2016



Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir

Tancredi 2016 si caratterizza per un bouquet fragrante con note fruttate evidenti unite a sentori speziati e tabacco dolce. Un rosso che stupisce per piacevolezza ed eleganza.

DENOMINAZIONE: Rosso – Terre Siciliane IGT

UVE: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 50 -60 q.li/ha.

ANNATA: l'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm*, rispetto ad una media di 667mm**. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi. *I dati pluviometrici di ogni annata sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; ** La media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2003

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è aperta nella prima decade di settembre con il Nero d'Avola seguita dalla raccolta del Cabernet Sauvignon e del Tannat tra la prima e la seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30° C. Affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese (nuove e secondo passaggio) e almeno 20 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,90 % vol., acidità totale: 5,6 g/l., pH: 3,64

NOTE DI DEGUSTAZIONE (01/03/2019): dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2016 unisce note fruttate (gelso e mirtillo) e balsamiche (eucalipto) a delicati sentori di liquirizia e tabacco dolce. Al palato presenta una struttura con tannini importanti e perfettamente integrati; lunga la persistenza retrofattiva.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con bistecca, burger d'autore e cacciagione; ottimo anche sul filetto Stroganoff con i funghi. Può essere stappato al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. Ottimo a 18°C.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

DIALOGO CON L'ARTE: ricordate il Tancredi interpretato da Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa? Questo vino vuole rappresentarne l'eleganza e l'ambizione "rivoluzionaria". L'etichetta presenta una illustrazione dell'artista Stefano Vitale che ha dedicato l'opera a Giacomo Rallo, visionario capitano di Donnafugata. La cantina di Contessa è lì, tra le nuvole quasi fosse un miraggio. In alto a destra, l'amato borgo di Sambuca di Sicilia dove si trovano alcuni vigneti che contribuiscono al blend del Tancredi. Ci sono proprio tutti, i luoghi in cui rimane indelebile il ricordo dell'uomo e dei suoi sogni divenuti realtà.

PRIMA ANNATA: 1990