DONNAFUGATA®

Tancredi 2007

Rosso - Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon Sicilia IGT

La vendemmia 2007 si è caratterizzata per una resa produttiva inferiore alla media, così sono bastati pochi diradamenti per avere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo in vigna. Ottenuto per il 70% da Nero d'Avola e per il 30% da Cabernet Sauvignon, vendemmiati rispettivamente dal 4 e dal 6 settembre. L'affinamento di circa 14 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, hanno esaltato la sua complessità. Questo Tancredi si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati, sentori di frutta rossa (in particolare di ciliegia), che si fondono a quelli balsamici ed al tabacco. In bocca si avverte una trama tannica fine ed elegante, ammorbidita da un lungo affinamento in bottiglia (circa 24 mesi). Con l'annata 2007, il Tancredi si conferma un vino di grande personalità e con un elevato potenziale di invecchiamento (10-12 anni).

Alcol: 13,35 % vol. - Acidità totale: 6,21 g/l. - pH: 3,51