

# DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

## TANCREDI 2018

*Dolce & Gabbana und Donnafugata interpretieren Tancredi, den historischen Rotwein der sizilianischen Kellerei, der für seine mediterrane Eleganz bekannt ist, neu. Der Wein ist Botschafter zweier Spitzenunternehmen des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, ihre Leidenschaft für die Arbeit und Detailpflege miteinander verbunden sind.*



750 ml

Magnum

*Auch in den Formaten 3, 6, 12 und 18 Liter erhältlich.*

**Kollektion:** *Dolce & Gabbana und Donnafugata, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Kultur. Für den Wunsch nach Kreativität und Handwerkskunst.*

**Bezeichnung:** *Rotwein – Terre Siciliane JGT*

**Trauben:** *Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat und andere Rebsorten.*

**Produktionsgebiet:** *Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete; Die Weinberge liegen auf Hügeln auf vornehmlich lehmigen Böden.*

**Der Jahrgang und die Weinlese:** *Nach zwei niederschlagsarmen Jahrgängen wurde in 2018 743 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt über dem Durchschnitt\* (667 mm) dieses Gebiets; die Niederschläge waren vor allem auf das Frühjahr verteilt, während im Sommer einige - auch intensive - Regenfälle in einigen Parzellen die Produktion verringert haben. In anderen Weinbergen wurde ausgedünnt, um die Produktion zusätzlich zu beschränken. Die integrierte Landwirtschaft, die an einem ökologisch nachhaltigen Weinbau inspiriert ist, hat es möglich gemacht, gesunde und gut gereifte Trauben zu erzielen. Die Lese der für den Tancredi bestimmte Trauben begann in der ersten Septembeerdekade mit den Rebsorten Nero d'Avola und Tannat und wurde mit der Ernte der Cabernet Sauvignon Mitte September beendet.*

**Weinbereitung und Ausbau:** *Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28° -30° C. Ausbau für circa 12 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 2 Jahre in der Flasche.*

**Analytische Daten:** *Alkoholgehalt 14,20 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,2 g/l., pH-Wert: 3,60*

**Degustationsmerkmale:** *Tancredi 2018 hat eine intensive rubinrote Farbe; in der Nase zeichnet er sich durch fruchtige Noten von Pflaume und Heidelbeere aus, gefolgt von zart würzigen Nuancen von Lakritz und süßem Tabak. Im Mund ist er voll, umhüllend und von einladendem Trinkgenuss. Das Tannin ist sehr fein und von dichter Textur; Tancredi ist persistent und elegant im Abgang.*

**Lebensdauer:** *zum sofortigen Genuss oder zur Sammlung; bei richtiger Lagerung ist die Lebensdauer dieses Weines über 20 Jahre.*

**Essen & Wein:** *Tancredi passt perfekt zu rotem Fleisch und Wild; empfehlenswert auch die Kombination mit Thunfisch oder gehaltvollen Fisch. Er kann direkt vor Genuss entkorkt werden, wenn er in bauchigen Gläsern mit großer Öffnung und guter Höhe serviert wird. Hervorragend bei 18° C.*

**Dialog mit der Kreativität:** *Der Name Tancredi erinnert an einen der Protagonisten des Leoparden, eine unerschöpfliche Inspirationsquelle, auch für Dolce & Gabbana. Im Roman und im gleichnamigen Film ist Tancredi der Lieblingsneffe des Prinzen von Salina, aufgrund seines Charmes und seiner Fähigkeit, sich an Veränderungen anzupassen. Mit einem leidenschaftlichen und unwiderlegbaren sizilianischen Charakter wurde Tancredi 1990 aus einer innovativen Mischung einer einheimischen mit einer internationalen Rebsorte für diese Ära geboren.*

*Dolce & Gabbana hat das koordinierte Image der Limited Edition dieses „revolutionären“ Weins geschaffen, das dem Leoparden und insbesondere dem Kontrast zwischen Tradition und Moderne huldigt, und den Charakter des Tancredi zusammenfasst: während das Gold, das Blau und die gewundene Linien barocker Inspiration die Pracht der Aristokratie in ihrem Niedergang feiern, so erinnern das Rot und Grün sowie die spitzen geometrische Figuren an die neuen revolutionären Werte, die in Sizilien nach der Vereinigung Italiens entstehen und die den Auftakt zur Zeitgeschichte der Insel bilden.*