

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

TANCREDI 2017 LIMITED EDITION

Dolce & Gabbana und Donnafugata präsentieren Tancredi, den historischen Rotwein des Weinguts, in einer neuen limitierten Auflage von nur 14.013 Flaschen des Jahrgangs 2017. Der Rotwein, der für seine mediterrane Eleganz bekannt ist, ist Botschafter zweier Spitzenunternehmen des Made in Italy, die durch ihre bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Pflege der Details miteinander verbunden sind.



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

Bezeichnung: Rotwein – Terre Siciliane IGT

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: Der Jahrgang 2017 war etwas weniger niederschlagsreich als der Durchschnitt dieses Gebiets.

Die zwischen Juli und August gemessenen Temperaturen waren höher als die saisonalen Durchschnittswerte, was zu einer Reifung von 1-2 Wochen im Voraus der Trauben führte. In dieser Sommerperiode haben die guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht die Produktion gesunder Trauben mit ausgezeichnetem aromatischer und phenolischer Reife begünstigt. Die Lese der für den Tancredi bestimmte Trauben begann in den letzten zehn Augusttagen mit Nero d'Avola, gefolgt von der Ernte von Tannat und Cabernet Sauvignon in den ersten zehn Tagen des Septembers.

Weinbereitung und Ausbau: Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C-30°C. Ausbau für circa 12 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 3 Jahre in der Flasche (November 2021).

Analytische Daten: Alkoholgehalt 13,66 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,5 g/l, pH-Wert: 3,65

Degustationsmerkmale: Der Tancredi 2017 Limited Edition präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint fruchtige Aromen (Johannisbeere und Pflaume) mit delikaten Noten von Eukalyptus, Kakao und süßem Tabak. Am Gaumen entfaltet er seine einnehmende Persönlichkeit mit perfekt integrierten Tanninen und langem 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 Charms 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 Leopard 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.