

DOLCE & GABBANA

DONNAFUGATA®

TANCREDI 2016 LIMITED EDITION

Dolce&Gabbana und Donnafugata stärken ihre Partnerschaft mit der Neuinterpretation von Tancredi, dem historischen Rotwein des Weinguts, das für seine mediterrane Eleganz bekannt ist. Mit nur 8.013 produzierten nummerierten Flaschen ist Tancredi 2016 Limited Edition der perfekte Botschafter von zwei Exzellenzen des Made in Italy, die durch die bedingungslose Liebe für Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Liebe zu den 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 2016: Der Jahrgang 2016 wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine. Die Weinlese der für den Tancredi bestimmten Trauben hat in der ersten Septemberdekade mit der Nero D'Avola begonnen. Cabernet Sauvignon und Tannat folgten unmittelbar zwischen der ersten und zweiten Septemberdekade.

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 30 Monate in der Flasche (Oktober 2020).

Analytische Daten: Alkoholgehalt 13,90 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,6 g/l, pH-Wert: 3,64

Degustationsmerkmale: Der Tancredi 2016 Limited Edition präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint fruchtige Aromen (Brombeere und Blaubeere) mit delikaten Noten von Eukalyptus, Lakritze und süßem Tabak. Von guter Struktur sowie weichen und gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.

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 Leopardens, 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 Leopard und insbesondere dem Kontrast zwischen Tradition und Moderne huldigt, und den Charakter des Tancredi zusammenfasst: wenn 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.