

## Tancredi 2015

**Kollektion Mediterrane Eleganz:** Große Weine aus internationalen Rebsorten

*Der Tancredi 2015 wird von einem duftenden Bouquet mit deutlichen, fruchtigen Noten zusammen mit würzigen Nuancen und süßem Tabak gekennzeichnet. Ein Rotwein, der durch seine Geschmeidigkeit und Eleganz besticht.*



**TYPLOGIE:** Rotwein – Terre Siciliane IGT

**TRAUBEN:** Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; der Blend wird mit Tannat und anderen Rebsorten ergänzt.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

**BODEN:** Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

**WEINBERG:** Spalierziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha (0,90 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG 2015:** Bis Ende Juni war der Jahrgang 2015 kühler und regenreicher als der saisonale Durchschnitt. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2014 bis zum 30. September 2015 763 mm Niederschlag registriert, im Vergleich zu den durchschnittlichen 656 der letzten 10 Jahre. Im Juli lagen die Höchsttemperaturen über den Durchschnittswerten desselben Zeitraums, was den Reifeprozess der Trauben begünstigt hat. Die beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Konzentration der Aromavorstufen in den Trauben begünstigt.

**WEINLESE:** Die Lese per Hand erfolgte mit Ablage in Kisten mit sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Tancredi bestimmten Trauben hat in der ersten Septemberdekade mit der Nero D'Avola und Cabernet Sauvignon begonnen und wurde in der zweiten Septemberdekade mit der Lese der von Tannat beendet.

**WEINBEREITUNG:** Bei der Ankunft in der Kellerei wird eine weitere Auslese der Trauben auf dem Rütteltisch vorgenommen; dann folgt die Auslese der Beeren mit einer Abbeermaschine der letzten Generation, die die grünen und überreifen Beeren aussortiert. Gärung in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für circa 14 Tage bei einer Temperatur von 28°C -30°C. Ausbau für circa 13 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 24 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,85 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,9 g/l., pH-Wert: 3,61

**DEGUSTATIONSMERKMALE (19/10/2018):** Der Tancredi 2015 präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint fruchtige Aromen (Kirsche und Pflaume) mit delikaten Noten von süßem Tabak, Schokolade und Gewürzen (schwarzer Pfeffer). Von guter Struktur sowie weichen und gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.

**LEBENSDAUER:** über 20 Jahre.

**ESSEN & WEIN:** Zu Steak, selbst gemachtem Burger und Wild. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, wenn er in großen Weingläsern mit breitem Kelch und angemessener Höhe serviert wird. Optimal bei einer Temperatur von 18°C.

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** Eine große Erfahrung der Sinne erleben. Teile deinen guten Geschmack und deine Kultur. Ein glamouröser Moment. Genieße die Schönheit.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Dieser Wein repräsentiert die Eleganz und das „revolutionäre“ Bestreben von Alain Delon in seiner Rolle in dem Film „Il Gattopardo“ von Visconti, der die Verfilmung des gleichnamigen Romans von Giuseppe Tomasi di Lampedusa ist. Im Jahr 2015 bietet das Etikett eine neue Illustration des Künstlers Stefano Vitale, der dieses Werk Giacomo Rallo, dem visionären Kapitän von Donnafugata, gewidmet hat. Die Kellerei von Contessa ist nach wie vor da, in den Wolken, fast wie eine Luftspiegelung. Oben rechts, das geliebte Dorf Sambuca di Sicilia, wo sich einige der Weinberge, die zum Verschnitt des Tancredi beitragen, befinden. Orte, die an diesen Menschen erinnern und wo seine Träume Realität wurden.

**ERSTER JAHRGANG:** 1990.