

Weingut
Contessa Entellina

Tancredi Dolce&Gabbana Donnafugata 2020

Terre Siciliane IGT Rosso

Dolce & Gabbana und Donnafugata interpretieren den für seine mediterrane Eleganz berühmten Rotwein Tancredi neu. Er wird so zu einem Botschafter zwei herausragender Vertreter des Made in Italy, die von der bedingungslosen Liebe zu Sizilien, der Leidenschaft für die Arbeit und der Sorgfalt fürs Detail vereint werden.



PRODUKTIONSGBIET
Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Hügelgebiete.

REBSORTEN
Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat und andere.

BÖDEN & KLIMA
Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkalischer Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG
Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 4.000 bis 5.000 kg/ha.

JAHRGANG
In Contessa Entellina im Herzen Siziliens war der Jahrgang 2020 mit 437 mm weniger regnerisch als der Durchschnitt (647 mm) der vergangenen Jahre. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer verhältnismäßig trocken verlief. Dank der akkuraten Weinbergarbeit – vom Rebschnitt bis hin zum Ausdünnen und den unterschiedlichen Lesedurchgängen – konnten gesunde und reife Trauben geerntet werden.

WEINLESE
Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben im Weinberg. Die Trauben für den *Tancredi* wurden in der ersten Septemberhälfte gelesen.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU
In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Sortiertisch einer weiteren Selektion unterzogen und die Beeren in einer modernen Abbeermaschine, die in der Lage ist, unreifes sowie überreifes Lesegut auszusortieren, nochmals selektiert. Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für rund 14 Tage, bei einer Temperatur von 28 bis 30 °C. Ausbau für 14 Monate in Barriques, anschließend für mindestens 22 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeichnet er sich durch ein volles Bouquet nach reifen roten Früchten aus (Pflaume und Kirsche). Zudem finden

sich Noten von roten Rosen, gefolgt von zart würzigen Nuancen (Muskatnuss und weißer Pfeffer) sowie Anklängen von leichten Röstaromen wie Vanille und Tabak. Im Mund ist er voll, umhüllend und von einladendem Trinkgenuss. Das Tannin ist sehr fein und von dichter Textur; er ist persistent und elegant im Abgang. (19/10/2023)

TRINKEMPFEHLUNG
Zum sofortigen Genuss oder als Sammlerwein; bei guter Lagerung ist er über 20 Jahre trinkbar

KÜNSTLERETIKETTEN
Der Name Tancredi erinnert an einen der Protagonisten des Romans *Der Leopard*, der auch für Dolce & Gabbana eine immense Inspirationsquelle ist. Im Roman und im gleichnamigen Film ist Tancredi der Lieblingsneffe des Prinzen von Salina, weil er sich aufgrund seines Charmes und seiner Fähigkeiten wunderbar an Veränderungen anpasst. Mit einem leidenschaftlichen und unwiderlegbaren sizilianischen Charakter wurde Tancredi 1990 aus einer für diese Ära innovativen Cuvée geboren, nämlich aus einer einheimischen und einer internationalen Rebsorte. Dolce & Gabbana hat das Design der Limited Edition dieses „revolutionären“ Weins geschaffen, das dem Roman *„Der Leopard“* und vor allem dem Kontrast zwischen Tradition und Moderne huldigt, und den Charakter des Tancredi widerspiegelt: während das Gold, das Blau und die gewundenen Linien barocker Inspiration die Pracht der Aristokratie in ihrem Niedergang feiern, so erinnern das Rot und Grün sowie die spitzen geometrischen Figuren an die neuen revolutionären Werte, die in Sizilien nach der Vereinigung Italiens entstehen und die den Auftakt zur modernen Zeitgeschichte der Insel bilden.

FOODPAIRING
Der *Tancredi* passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild; ebenso empfehlenswert ist die Kombination mit Thunfisch oder fettem Fisch. Er kann direkt vor dem Servieren geöffnet werden, wenn er in bauchigen Kelchen mit breiter Öffnung und guter Höhe serviert wird. Ausgezeichnet bei 18 °C.

ANALYSEDATEN
Alkoholgehalt 13,60% vol.; Gesamtsäure: 5,2 g/l; pH 3,67.

ERSTER JAHRGANG
1990.