

## Tancredi 2011

**Kategorie Mediterrane Eleganz:** Große Weine aus internationalen Rebsorten mit mediterranem Charakter.



*Tancredi 2011 wird durch ein intensives und duftendes Bouquet gekennzeichnet, in dem sich Duftnoten dunkler Beeren mit balsamischen und würzigen Nuancen vermischen. Es ist ein angenehmer Rotwein, der durch seine Eleganz besticht.*

**Typologie:** Rotwein - Sicilia Igp.

**Trauben:** Cabernet Sauvignon und Nero d'Avola; der Verschnitt wird mit den Tannat-Trauben und anderen Trauben komplett.

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

**Höhe:** zwischen 200 und 600 m ü.d.M.

**Orographie:** hügelig.

**Boden:** lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

### WEINBERG

**Anbau- und Schnittsystem:** Spalierziehung mit Holzpfehlen und Stahldraht; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt.

**Anbaudichte:** zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcke pro Hektar.

**Ertrag pro Hektar:** circa 50 dz/ha; circa 0,9 kg pro Weinstock.

**Jahrgang 2011:** kühle Temperaturen und auf das Frühjahr konzentrierte Niederschläge kennzeichnen diesen Jahrgang, der insgesamt weniger Niederschläge als der sizilianische Durchschnitt und leicht geringere Erträge als normalerweise hatte. Die Weinlese der Trauben, die für die Produktion des Tancredi bestimmt sind, hat in der ersten Septemberwoche mit der Nero d'Avola begonnen und ging in der zweiten Septemberwoche mit der Lese der

Cabernet Sauvignon und Tannat weiter.

### WEINKELLEREI

**Gärung:** in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 12 Tage bei einer Temperatur von 26-30°C.

**Ausbau:** nach malolaktischer Gärung wurde er circa 14 Monate in Barriquefässern und Tonneauxfässern aus französischer Eiche, die neu oder zwei Jahre alt sind, ausgebaut; der Ausbau in der Flasche dauert mindestens 24 Monate.

**Analytische Daten:** Alkoholgehalt 13,65 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,6 g/l., pH-Wert: 3,50

**DEGUSTATIONSMERKMALE:** Der Tancredi 2011 hat eine tiefrote Farbe und bietet ein vielseitiges und intensives Bouquet, in dem sich balsamische Duftnoten und Nuancen von Lakritze mit den fruchtigen Duftnoten dunkler Beeren und dem würzigen Duft von dunklem Tabak vermischen. Dieser Duft ist auch im Geschmack zu spüren. Das Tannin ist weich und gut integriert: Der Tancredi 2011 besticht durch seinen angenehmen Geschmack und seine Eleganz.

**Lebensdauer:** über 10 Jahre.

### WEINGENUSS

**Essen & Wein:** Er passt perfekt zu aufwendigen Gerichten mit rotem Fleisch, zu Braten oder Schmorbraten 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.

**WENN DU WÜNSCHE HAST:** 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. Das Etikett verweist auf die Weinkellereien von Contessa Entellina, die von Wolken umhüllt sind als ob sie eine Fata Morgana wären. ... „Viaggio a Donnafugata“ komponierte Nino Rota für Visconti.

**Erster Jahrgang:** 1990.