

Tancredi 2012

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



Der Tancredi 2012 wird von einem duftenden Bouquet mit deutlichen, fruchtigen Noten zusammen mit den Nuancen von Lakritze und süßem Tabak gekennzeichnet. Ein Rotwein, der durch seine Lieblichkeit und Eleganz besticht.

TYPOLOGIE: Rotwein - Sicilia Igp.

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

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 Weinstöcke/Hektar, mit Erträgen von circa 50 dz/ha (0,90 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2012: Der Jahrgang 2012 war leicht wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet wurde. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2012 insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (469 mm vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012), mit leicht niedrigeren Erträgen als im Durchschnitt. Eine sonnige Weinlese, die die Produktion von sehr gesunden und perfekt reifen Trauben hinsichtlich Aroma und

Phenolreifung ermöglicht hat

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 Septemberwoche mit der Nero d'Avola begonnen und ging in der zweiten Septemberwoche mit der Lese der Cabernet Sauvignon und der Tannat weiter.

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 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 30 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,66 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,6 g/l., pH-Wert: 3,55

DEGUSTATIONSMERKMALE: Der Tancredi 2012 präsentiert sich in einem tiefen Rot und wird von einem duftenden Bouquet gekennzeichnet, in dem sich die Noten von rotem Obst und schwarzen Beeren mit den Nuancen von Lakritze und süßem Tabak verbinden. Das Tannin ist im Geschmack weich und gut integriert. Der Abgang ist einnehmend und andauernd.

LEBENSDAUER: über 10 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.

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.