

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

TANCREDI 2016 EDIZIONE LIMITATA

Dolce&Gabbana e Donnafugata rafforzano la propria partnership con la reinterpretazione di Tancredi, lo storico rosso noto per la sua eleganza mediterranea; prodotto in sole 8.013 bottiglie numerate, Tancredi 2016 Edizione Limitata è l'ambasciatore perfetto di due eccellenze del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli.



Collezione: *Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori straordinari della cultura siciliana. Quando desideri creatività e artigianalità.*

Denominazione: *Terre Siciliane IGT Rosso.*

Uve: *Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve.*

Zona di produzione: *Tenuta Donnafugata di Contessa Entellina e dei territori limitrofi, nel cuore della Sicilia sud-occidentale; i vigneti sono in collina, su terreni prevalentemente argillosi.*

L'annata e la vendemmia 2016: *l'annata si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi. La vendemmia è iniziata nella prima decade di settembre con il Nero d'Avola, seguita dalla raccolta del Cabernet Sauvignon e del Tannat tra la prima e la seconda decade del mese.*

Vinificazione e affinamento: *fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30° C. Affinamento per 12 mesi in rovere e almeno 30 mesi in bottiglia prima dell'uscita (ottobre 2020).*

Dati analitici: *alcol 13,90 % vol., acidità totale: 5,6 g/l, pH: 3,64.*

Note di degustazione: *dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2016 Edizione Limitata unisce note di frutta rossa, gelso e mirtillo, a note balsamiche e a delicati sentori di liquirizia e tabacco dolce. Al palato dispiega tutta la sua avvolgente personalità con tannini perfettamente integrati e lunga persistenza.*

Longevità: *da godere subito o collezionare; se ben conservato, la sua longevità va oltre i 20 anni.*

Cibo & vino: *Tancredi si sposa perfettamente con piatti di carne rossa e cacciagione; altrettanto appagante è l'abbinamento con il tonno o pesci grassi. Si può stappare al momento se servito in ampi calici con larga imboccatura e buona altezza. Ottimo a 18°C.*

Dialogo con la creatività: *il nome Tancredi rievoca uno dei protagonisti del Gattopardo, inesauribile fonte di ispirazione anche per Dolce&Gabbana; nel romanzo e nell'omonimo film, Tancredi è il nipote prediletto del principe di Salina, proprio per il suo fascino e la sua capacità di adattarsi ai cambiamenti. Dal carattere passionale e inconfutabilmente siciliano, Tancredi nasce nel 1990 da un blend per quell'epoca innovativo di un vitigno autoctono con uno internazionale. Dolce&Gabbana ha curato l'immagine dell'Edizione Limitata di questo vino "rivoluzionario", rendendo omaggio proprio al Gattopardo, e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che Tancredi riassume in sé: e se l'oro, il blu e le linee sinuose di ispirazione barocca celebrano i fasti dell'aristocrazia ormai in declino, il rosso, il verde e le figure geometriche appuntite rimandano ai nuovi valori rivoluzionari che si stanno affermando in Sicilia dopo l'Unità d'Italia e che preludono alla storia contemporanea dell'isola.*