



Tancredi 1997

Ein eleganter Rotwein. Ein erschwinglicher Luxus

Kollektion Mediterrane Eleganz:

Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Ausgezeichnete Kombination dieser Tancredi 1997; unter diesen Rebsorten schafft es die Cabernet, der Nero d'Avola einen Hauch Menthol zu verleihen, um das bereits umfangreiche Geschmacksspektrum zu bereichern. Es dominieren Noten von Lakritze, Kakao, Amarena und Blaubeere, auf lieblichen Grafit-Noten. Ausgezeichnet ist die geschmackliche Struktur, umfangreich und einnehmend, mit einer beachtlichen Persistenz.

Bezeichnung: Contessa Entellina DOC

Rebsorte: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Produktionsgebiet: Contessa Entellina Weinberge, Olivenhaine und Kellereien

Ernte: Manuelle Lese in Kisten mit Selektion der Trauben per Rebstock.

Ertrag pro hektar: 5 – 6 t

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

Ausbau: 12-14 Monate im Barrique 10 Monate in der Flasche

Alkohol und analytische Daten: Alkoholgehalt: 12.99%, Säuregehalt insgesamt: 5.7 g/l, pH-Wert: 3.64

Lebensdauer: über 20 Jahre

Erster Jahrgang: 1990

Das Etikett: 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. Ein magischer Ort, an dem Giacomo zusammen mit seiner Frau Gabriella das Abenteuer von Donnafugata begonnen hat, und wo einige Weinberge liegen, die zu dem Verschnitt des Tancredi beitragen. Orte, an denen die Erinnerung an diesen Menschen und an seine verwirklichten Träume unauslöschlich ist.

Zu Tisch: Rindersteak, spezial-Hamburger und Wildgerichte.