

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

TANCREDI 2019

Der berühmte Rotwein Tancredi mit seiner mediterranen Eleganz wird von Dolce&Gabbana und Donnafugata neu interpretiert. Er wird so zu einem Botschafter zwei herausragender Vertreter des Made in Italy, die die bedingungslose Liebe zu Sizilien, die Leidenschaft für die Arbeit und die Sorgfalt fürs Detail verbindet.



750 ml

Magnum

Auch in den Formaten 3, 6, 12 und 18 Liter erhältlich

Kollektion: Dolce&Gabbana und Donnafugata, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Kultur. Für alle, die Kreativität und Handwerkskunst lieben.

Bezeichnung: Terre Siciliane IGT

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat

Anbaugbiet: Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Hügelgebiete auf vorwiegend lehmhaltigen Böden

Jahrgang und Weinlese: In Contessa Entellina, im Herzen Westsiziliens, war das Jahr 2019 mit 546 mm Niederschlag im Vergleich zum Durchschnitt von 660 mm weniger regenreich. Ein Großteil der Niederschläge fiel im Winter und im Frühjahr; während der Sommer relativ trocken war. Die sorgfältige Durchführung der Anbaumethoden, vom Rebschnitt über die Ausdünnung bis hin zur Wahl der verschiedenen Erntezeitpunkte, führte zu gesunden, gut ausgereiften Trauben, die sehr elegante Rotweine mit sehr feinen, gut eingebundenen Tanninen hervorgebracht haben. Die Ernte der für den Tancredi bestimmten Trauben fand zwischen der zweiten und dritten Septemberwoche statt.

Weinbereitung und Ausbau: 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 24 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Analysedaten: Alkoholgehalt 13,91 % vol.; Gesamtsäure: 5,4 g/l; pH 3,65.

Verkostungsnotiz: Der Tancredi 2019 hat eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase zeichnet er sich durch ein volles Bouquet nach reifen roten Früchten aus (Pflaume und Amarena-Kirsche), gefolgt von zart würzigen Nuancen von Kakao und süßem Tabak. Im Mund ist er voll, umbüllend und von einladendem Trinkgenuss. Das Tannin ist sehr fein und von dichter Textur; er ist persistent und elegant im Abgang.

Trinkempfehlung: zum sofortigen Genuss oder als Sammlerwein; bei guter Lagerung ist er über 20 Jahre trinkbar

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.

Dialog mit der Kunst: 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.

Erster Jahrgang: 1990.