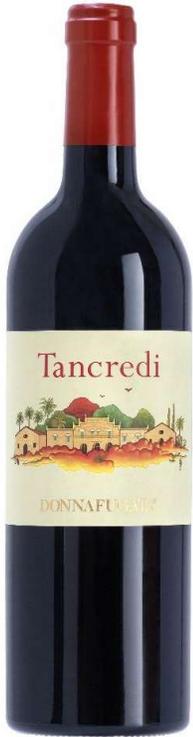


DONNAFUGATA®

Tancredi 2017

Kollektion *Mediterrane Eleganz*: Raffinierte Interpretationen des Terroirs

Der Tancredi 2017 wird von einem duftenden Bouquet mit deutlichen, fruchtigen Noten zusammen mit würzigen Nuancen und süßem Tabak gekennzeichnet. Ein Rotwein, der durch seine Geschmeidigkeit und Eleganz besticht.



TYPOLOGIE: Rotwein – Terre Siciliane IGT

TRAUBEN: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; der Blend wird mit Tannat und anderen Rebsorten ergänzt.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 400 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%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt, Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 5 – 6 t/ha (0,90 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2017 wurden 555 mm Niederschlag registriert; diese Menge liegt leicht unter dem Durchschnitt* (661 mm) dieses Gebiets. Die Niederschläge habe sich vor allem auf den Herbst und Winter konzentriert; deshalb wurden in den Monaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen; die Rebstöcke haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die Temperaturen, insbesondere im Juli und August, lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was zu einer um 1-2 Wochen früheren Reifung aller angebauten Sorten geführt hat. Trotz der sehr hohen Temperaturen in diesem Sommer haben die guten

Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gesunde Trauben mit einer optimalen Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht. Dank einer akkuraten Anwendung der landwirtschaftlichen Praktiken und sorgfältiger Weinbereitungen ist die Qualität des Jahrgangs positiv: die ideale Phenolreifung hat zu Rotweinen geführt, die eine exzellente Eleganz zum Ausdruck bringen. (*Niederschlagsdurchschnitt ab der Weinlese 2003 berechnet und von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst).

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 letzten Augustdekade mit der Nero D'Avola begonnen. Tannat und Cabernet Sauvignon folgten unmittelbar in der ersten Septemberdekade.

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 13-14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche und mindestens 14 Monate in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,66 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,5 g/l., pH-Wert: 3,65

DEGUSTATIONSMERKMALE (12/02/2020): Tancredi 2017 präsentiert sich von intensivem Rubinrot und Aromen von reifen roten Früchten (Johannisbeere und Pflaume) und Eukalyptus mit zarten Noten von Kakao und süßem Tabak. Am Gaumen bietet er eine ausgezeichnete Struktur mit wichtigen und perfekt integrierten Tanninen; von erstaunlicher Frische und einer sehr langen retro-olfaktorischen Persistenz.

LEBENSDAUER: über 20 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.

FÜR DEN WUNSCH: eine raffinierte Sinneserfahrung zu machen. Die Leidenschaft für elegante und langlebige Weine zu teilen. Einen Moment wahrer Schönheit zu erleben.

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. 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.

ERSTER JAHRGANG: 1990.