

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

TANCREDI 2018

Dolce&Gabbana e Donnafugata reinterpretano Tancredi, lo storico rosso noto per la sua eleganza mediterranea. Un vino ambasciatore di due eccellenze del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli.



750 ml

Magnum

Disponibile anche in formato da 3, 6, 12 e 18 litri

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.*

Lannata e la vendemmia: *a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge anche in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è aperta nella prima decade di settembre con la raccolta di Nero d'Avola e Tannat, e si è conclusa con quella del Cabernet Sauvignon intorno alla metà di settembre.*

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 2 anni in bottiglia prima dell'uscita.*

Dati analitici: *alcol 14,20 % vol., acidità totale: 6,2 g/l, pH: 3,60.*

Note di degustazione: *Tancredi 2018 è di colore rosso rubino intenso; all'olfatto si distingue per le note fruttate di prugna e mirtilli, seguite da delicate*

nuances speziate di liquirizia e tabacco dolce. In bocca è pieno ed avvolgente, con una beva invitante; il tannino è molto fine e dalla trama fitta; persistente ed elegante è il finale.

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 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.