

Tancredi 2017



Collezione *Eleganza Mediterranea*: raffinate interpretazioni del terroir

Tancredi 2017 si caratterizza per un bouquet fragrante con note fruttate evidenti unite a sentori speziati e tabacco dolce. Un rosso che stupisce per piacevolezza ed eleganza.

DENOMINAZIONE: Rosso – Terre Siciliane Igt.

UVE: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 50 -60 q.li/ha.

ANNATA: A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. In questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre, si è registrato un calo quantitativo di circa il 15% rispetto alla media aziendale. Grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, **la qualità dell'annata è certamente positiva:** l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi fini ed eleganti. * I dati pluviometrici sono calcolati dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; ** La media viene calcolata a partire dalla vendemmia 2003)

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è aperta nell'ultima decade di agosto con il Nero d'Avola seguita dalla raccolta del Tannat e del Cabernet Sauvignon nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30° C. Affinamento per 13-14 mesi in barriques di rovere francese (nuove e secondo passaggio) e almeno 14 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,66 % vol., acidità totale: 5,5 g/l., pH: 3,65

NOTE DI DEGUSTAZIONE (12/02/2020): dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2017 unisce note di frutta matura (ribes e prugna) e balsamiche (eucalipto) a delicati sentori di cacao e tabacco dolce. Al palato presenta un'ottima struttura dai tannini importanti e perfettamente integrati; beva fresca dalla lunghissima persistenza retro-olfattiva.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con bistecca, burger d'autore e cacciagione; ottimo anche sul filetto di manzo con i funghi. Può essere stappato al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. Ottimo a 18°C.

QUANDO DESIDERI: vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

DIALOGO CON L'ARTE: Ricordate il Tancredi interpretato da Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa? Questo vino vuole rappresentarne l'eleganza e l'ambizione "rivoluzionaria". Con il 2015, l'etichetta propone una nuova illustrazione dell'artista Stefano Vitale che ha dedicato l'opera a Giacomo Rallo, visionario capitano di Donnafugata. La cantina di Contessa è sempre lì, tra le nuvole quasi fosse un miraggio: un luogo magico, dove Giacomo ha iniziato l'avventura di Donnafugata assieme alla moglie Gabriella, e dove sono situati alcuni vigneti che contribuiscono al blend del Tancredi. Luoghi in cui rimane indelebile il ricordo dell'uomo e dei suoi sogni divenuti realtà.

PRIMA ANNATA: 1990.