

DONNAFUGATA®

Tancredi 2007

Tipologia: Rosso - Sicilia Igt.

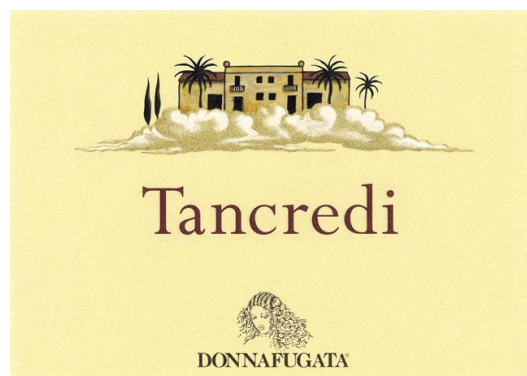
Uve: Nero d'Avola (70%) e Cabernet Sauvignon (30%).

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

Altitudine: da 200 a 600 m s.l.m.

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcaina (pH da 7,5 a 8). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).



VIGNETO

Allevamento e potatura: contropalliera, con pali in legno e fili in acciaio; potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta.

Densità impianto: da 4.500 a 6.000 piante per ettaro.

Rese per ettaro: circa 50 q.li/ha.

Annata 2007: piogge inferiori alla media, concentrate più in primavera che in autunno/inverno; in estate le escursioni termiche hanno avuto effetti molto positivi sulla qualità delle uve; maturazioni come nelle tipiche annate siciliane, ma con un'accelerazione verso la fine di agosto. Nero d'Avola e Cabernet sono stati vendemmiati rispettivamente dal 4 e dal 6 settembre. Il Tancredi 2007 è ampio ed avvolgente.

CANTINA

Fermentazione: in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni alla temperatura di 26-30°C.

Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, è stato maturato circa 14 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese; affinamento in bottiglia per circa 24 mesi.

Dati analitici: alcol 13, 35 % vol., acidità totale: 6,2 g/l., pH: 3,51

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione (3/11/2010): il Tancredi 2007 si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati, sentori di frutta rossa (in particolare di ciliegia) che si fondono a quelli balsamici ed al tabacco. In bocca si avverte una trama tannica fine ed elegante, ammorbidita dal lungo affinamento in bottiglia. Un vino di grande personalità.

Longevità: oltre 20 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: troverà il suo giusto abbinamento con grandi piatti di carne rossa al forno o brasati, cacciagione e formaggi semi-stagionati. Servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Situazioni: perfetto sottofondo dei momenti di relax, mentre si legge un libro o si ascolta musica. Lo consigliamo anche per i pranzi di lavoro.

Arte e vino: se vi ricordate di Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, questo vino ne rappresenta al meglio l'eleganza e l'ambizione "rivoluzionaria". L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina, ma le pone su una nuvola quasi fossero un miraggio. ... "Viaggio a Donnafugata" musicava Nino Rota per Visconti. .

Prima annata: 1990.