

DONNAFUGATA®

Tancredi 2008

Il Tancredi nel 2008 si presenta con un blend rinnovato e si conferma complesso ed elegante come nelle annate migliori.

Tipologia: Rosso - Sicilia Igp.

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

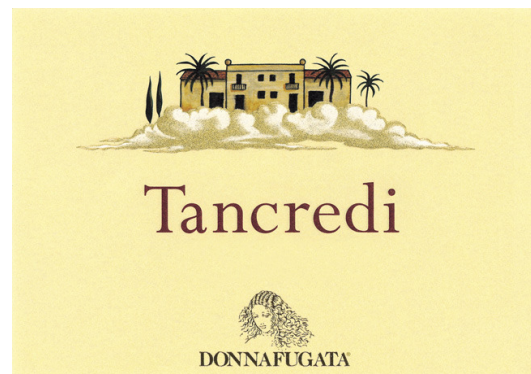
Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

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

Orografia: collinare.

Suoli: franco-argillosi a reazione sub-alcalina (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: controspalliera, 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 2008: rispetto ai valori stagionali quella del 2008 è stata un'annata un po' meno piovosa, con temperature leggermente più alte ma senza picchi eccessivi e con ampie escursioni termiche giorno/notte. Uve sane e ben mature dal punto di vista aromatico e fenolico hanno dato vita a vini di grande armonia ed eleganza.

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, nuovi e di secondo passaggio; affinamento in bottiglia per circa 24 mesi.

Dati analitici: alcol 13, 35 % vol., acidità totale: 6,0 g/l., pH: 3,53

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione: Il Tancredi 2008 conferma la qualità e l'eleganza che i suoi estimatori gli riconoscono nel panorama dei grandi rossi italiani. Il Cabernet Sauvignon continua a conferire grande finezza e longevità, con tannini che si rivelano importanti e vellutati. Il Nero d'Avola resta una componente significativa: al naso spicca il fruttato (ciliegia e marasca) e lo speziato. Il Tannat rafforza la componente fruttata ed apporta una grande struttura polifenolica ricca di tannini nobili: un vitigno ideale per vini da lunghi affinamenti.

Longevità: oltre 10 anni.

VIVERE IL VINO

Cibo & vino: troverà il suo giusto abbinamento con grandi piatti di carne rossa, arrosto o brasati, e cacciagione. Servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. 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.

DONNAFUGATA®

FOCUS SUL NUOVO BLEND TANCREDI 2008

Il Tannat, originario del sud-ovest della Francia, è presente in Italia da alcuni decenni ed in Sicilia dagli anni '90: è una varietà che si contraddistingue per il ricco colore e per l'ottima adattabilità ai climi mediterranei. Nel 2002 Donnafugata ha iniziato a coltivare questo vitigno in via sperimentale, e dal 2004 lo ha impiantato nei terreni di Predicatore (Santa Margherita del Belice): un'area che si contraddistingue per terreni collinari, di medio impasto (non troppo argillosi), adatti ad esaltare le caratteristiche del vitigno.

La scelta del Tannat, introdotto nel blend del Tancredi, si deve anche alla qualità dei suoi tannini che giocano in partnership con quelli del Cabernet Sauvignon, più sensibile all'andamento climatico sotto il profilo della maturazione fenolica. Di volta in volta la migliore selezione delle uve di Cabernet Sauvignon verrà completata dal Tannat e dalle altre uve.

Il Cabernet Sauvignon – rispetto alla annate precedenti – prevale sul Nero d'Avola in quanto i nuovi impianti di contrada Pandolfina (Sambuca di Sicilia) hanno dato uve di straordinaria finezza grazie alla perfetta maturazione fenolica.

Il Nero d'Avola resta una componente significativa, subito riconoscibile per le note fruttate e speziate nel ricco bouquet aromatico del Tancredi

Il Tancredi annata 2008 propone complessità ed eleganza come nelle annate migliori.