

Tancredi 2009

Un rosso rubino, complesso ed elegante, il Tancredi 2009 offre un bouquet profondo che apre con note di frutta rossa e grafite a cui si uniscono sentori balsamici e speziati

Tipologia: Rosso - Sicilia Igp.

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

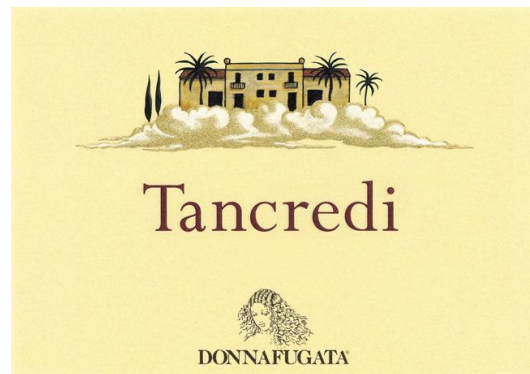
Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

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 2009: quella del 2009 è stata un'annata felicemente siciliana, anche se caratterizzata da una pluviometria superiore rispetto alla media (844 mm contro i 683 degli ultimi dieci anni); un andamento climatico regolare ed un attento lavoro in vigna hanno permesso di portare in cantina uve sane e perfettamente mature, che hanno dato vita a rossi caratterizzati da un buon equilibrio tra frutto e struttura.

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, 55 % vol., acidità totale: 6,1 g/l., pH: 3,53

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione: un rosso rubino, complesso ed elegante, il Tancredi 2009 offre un bouquet profondo, dove le note di frutta rossa, tra cui spicca la marasca, si fondono con quelle di dolce grafite, per chiudere poi con sentori balsamici e speziati (tabacco, cacao amaro e liquirizia). In bocca è morbido ed avvolgente con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva, ben equilibrata da un tannino nobile ed elegante.

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.