

## Tancredi 2010

*Un rosso intenso ma, allo stesso tempo fragrante, Tancredi 2010 si caratterizza per un bouquet con note di frutta rossa piacevolmente integrati da toni balsamici e di liquirizia*

**Tipologia:** Rosso - Sicilia Igp.

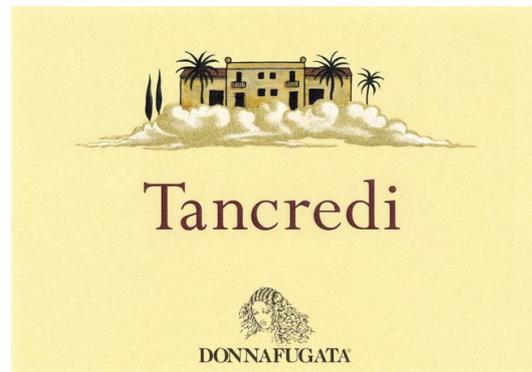
**Uve:** Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve.

**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-alcina (pH da 7,5 a 7,9). 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 2010:** Annata: l'annata 2010 è stata un po' più piovosa e fresca; quantità leggermente inferiore alla media ed elevata qualità delle uve hanno dato vita a rossi che si contraddistinguono per armonia e finezza.

### 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 13,64 % vol., acidità totale: 6,4 g/l., pH: 3,50

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Descrizione:** dal colore rosso intenso, Tancredi 2010 regala un bouquet piacevolmente fruttato, con note di frutta rossa, tra cui spiccano i frutti di bosco e la prugna, fuse a sentori balsamici e di liquirizia. La bocca complessa ed elegante, si caratterizza per un tannino nobile ed elegante ben bilanciato da una piacevole fragranza.

**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.