

Tancredi 2011

Tancredi 2011 si caratterizza per un bouquet intenso e fragrante dove le note di bacca nera si intrecciano con sentori balsamici e speziati. Un rosso che stupisce per piacevolezza ed eleganza.

Tipologia: Rosso - Sicilia Igp.

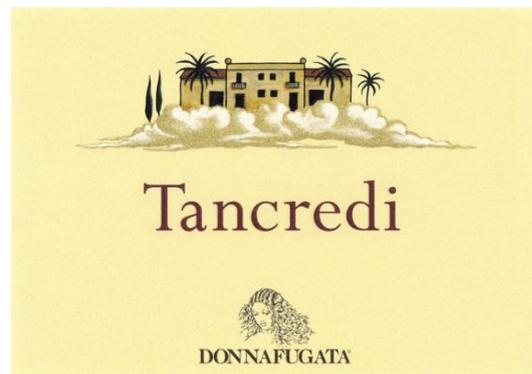
Uve: Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve.

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; circa 0,9 kg per pianta.

Annata 2011: con temperature fresche e piogge concentrate in primavera, complessivamente l'annata 2011 è stata meno piovosa rispetto alla media siciliana, con rese leggermente inferiori alla norma. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi è iniziata nella prima settimana di Settembre con il Nero d'Avola ed è proseguita nella seconda settimana di settembre con la raccolta del Cabernet Sauvignon e del Tannat.

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 almeno 24 mesi.

Dati analitici: alcol 13, 65 % vol., acidità totale: 6,6 g/l., pH: 3,50

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione: dal colore rosso profondo, Tancredi 2011 offre al naso un bouquet ampio e intenso dove note balsamiche e di liquirizia si intrecciano a sentori fruttati di bacca nera e speziati di tabacco scuro. La bocca è fragrante con una perfetta corrispondenza gusto olfattiva. Il tannino è morbido e ben integrato: un Tancredi 2011 che stupisce per piacevolezza ed eleganza.

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. Può essere stampato al momento se servito in ampi calici, con larga imbocatura 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.