

# Tancredi 2012



**Collezione Eleganza Mediterranea:** Grandi vini da vitigni internazionali dal carattere mediterraneo

*Tancredi 2012 si caratterizza per un bouquet fragrante con note fruttate evidenti unite a sentori di liquirizia e tabacco dolce. Un rosso che stupisce per piacevolezza ed eleganza.*

**DENOMINAZIONE:** Rosso – Terre Siciliane IGT

**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.

**TERRENI:** altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 50 q.li/ha (0,9 kg per pianta).

**ANNATA 2012:** quella del 2012 è stata un'annata un po' più calda rispetto alle medie stagionali, anche se caratterizzata da un andamento climatico regolare. Con piogge concentrate in primavera, il 2012 si è rivelato complessivamente meno piovoso degli ultimi 10 anni (469 mm dall'1 ottobre 2011 al 30 settembre 2012), con rese leggermente inferiori alla norma. Una vendemmia solare che ha consentito la produzione di uve molto sane e perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico.

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. 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.

**VINIFICAZIONE:** Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30° C. Affinamento per circa 14 mesi in barriques di rovere francese (nuove e secondo passaggio) e almeno 30 mesi in bottiglia.

**DATI ANALITICI:** alcol 13, 66 % vol., acidità totale: 6,6 g/l., pH: 3,55

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** dal colore rosso profondo, Tancredi 2012 si caratterizza per un bouquet fragrante, dove alle note di frutta rossa e a bacca nera, si uniscono sentori di liquirizia e tabacco dolce. In bocca il tannino è morbido e ben integrato. La chiusura è avvolgente e persistente.

**LONGEVITÀ:** oltre 20 anni.

**CIBO & VINO:** con bistecca, burger d'autore e cacciagione. Può essere stampato al momento se servito in ampi calici, con larga imbocatura e buona altezza. Ottimo a 18°C.

**QUANDO DESIDERI:** vivere un'esperienza sensoriale intensa. Dimostrare il tuo buon gusto e la tua cultura. Vivere un momento glamour. Goderti la bellezza

**DIALOGO CON L'ARTE:** 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.

**RICONOSCIMENTI RECENTI:**

**Tre Bicchieri** (Tancredi 2011) – *Vini d'Italia Gambero Rosso 2016*

**92/100** (Tancredi 2011) -*James Suckling*

**92/100** (Tancredi 2011) - *Wine Advocate (eRobert Parker)*

**91/100** (Tancredi 2011) *Wine Enthusiast*

**PRIMA ANNATA:** 1990