

Tancredi 2013



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

Tancredi 2013 si caratterizza per un bouquet fragrante con note fruttate evidenti unite a sentori speziati e tabacco dolce. Un rosso che stupisce per piacevolezza ed eleganza.

DENOMINAZIONE: Rosso – Terre Siciliane IGT

UVE: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola ed 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 -60 q.li/ha.

ANNATA 2013: L'annata 2013 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno mite, con buona piovosità (767 mm di precipitazioni, dato poco sopra le medie stagionali), a cui è seguita una primavera fresca e ventilata. A fine agosto alcune precipitazioni e un abbassamento delle temperature hanno permesso alle uve rosse di raggiungere un'ottimale maturazione fenolica.

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è aperta nella prima decade di settembre con la raccolta del Nero d'Avola per concludersi infine con il Cabernet Sauvignon.

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 surmaturo. 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 13,95 % vol., acidità totale: 6,1 g/l., pH: 3,53

NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/10/2017): dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2013 unisce note di frutta rossa (ciliegia e mirtilli) a complessi sentori terziari di tabacco dolce e spezie. Al palato presenta una buona struttura con tannini setosi ed una lunga persistenza retrofattiva.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con bistecca, burger d'autore e cacciagione. Può essere stappato al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura 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.

PRIMA ANNATA: 1990