

Tancredi 2014



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

Tancredi 2014 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; 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 -60 q.li/ha.

ANNATA 2014: L'annata 2014 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da un inverno relativamente mite ed una primavera fresca e piovosa. Complessivamente, dall'1 ottobre 2013 al 30 settembre 2014, si sono registrate precipitazioni per 620 mm, dato poco sotto la media, con piogge concentrate nei mesi primaverili. Luglio e agosto sono trascorsi senza eccessi di calura e con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo così la produzione di vini particolarmente freschi ed equilibrati.

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 ed è proseguita nella seconda decade con Tannat e 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 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 24 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,77 % vol., acidità totale: 5,8 g/l., pH: 3,61

NOTE DI DEGUSTAZIONE (07/02/2018): dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2014 unisce note fruttate (ciliegia e ribes) a sentori floreali (violetta) ampliati da delicati sentori terziari di tabacco dolce, cacao e spezie (chiodi di garofano e pepe nero). Al palato presenta una struttura con tannini importanti e ben integrati; lunga la 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 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.

PRIMA ANNATA: 1990