

Tancredi 2015



Collezione Eleganza Mediterranea: Grandi vini da vitigni internazionali
Tancredi 2015 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-alkalina (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 2015: Fino alla fine di giugno, l'annata 2015 si è contraddistinta per un andamento climatico più fresco e piovoso delle medie stagionali. Complessivamente dal 1 ottobre 2014 al 30 settembre 2015, si sono avuti 763 mm di pioggia contro i 656 della media degli ultimi 10 anni. A luglio si sono registrate temperature massime superiori rispetto ai valori medi del periodo che hanno favorito il processo di maturazione delle uve. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito la concentrazione nelle uve dei precursori aromatici.

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 e del Cabernet Sauvignon, seguita nella seconda decade dal 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 13 mesi in barriques di rovere francese (nuove e secondo passaggio) e almeno 24 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,85% vol., acidità totale: 5,9 g/l., pH: 3,61

NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/10/2018): dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2015 unisce note fruttate (ciliegia e prugna) a delicati sentori terziari di tabacco dolce, cioccolato e spezie (pepe nero). Al palato presenta una struttura con tannini importanti e perfettamente integrati; lunga la persistenza retroolfattiva.

LONGEVITÀ: oltre 20 anni.

CIBO & VINO: con bistecca, burger d'autore e cacciagione; ottimo anche sul filetto Stroganoff con i funghi. 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: ricordate il Tancredi interpretato da Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa? Questo vino vuole rappresentarne l'eleganza e l'ambizione "rivoluzionaria". Con il 2015, l'etichetta propone una nuova illustrazione dell'artista Stefano Vitale che ha dedicato l'opera a Giacomo Rallo, visionario capitano di Donnafugata. La cantina di Contessa è sempre lì, tra le nuvole quasi fosse un miraggio. In alto a destra, l'amato borgo di Sambuca di Sicilia dove si trovano alcuni vigneti che contribuiscono al blend del Tancredi. Ci sono proprio tutti, i luoghi in cui rimane indelebile il ricordo dell'uomo e dei suoi sogni divenuti realtà.

PRIMA ANNATA: 1990