

Tenuta
Contessa Entellina

Tancredi

Dolce&Gabbana Donnafugata

2020

Terre Siciliane IGT Rosso

Dolce&Gabbana e Donnafugata reinterpretano Tancredi, lo storico rosso noto per la sua eleganza mediterranea. Un vino ambasciatore di due eccellenze del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli.



ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Donnafugata di Contessa Entellina e dei territori limitrofi, nel cuore della Sicilia sud-occidentale.

UVE

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 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%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controsplinteria con potatura a cordone speronato, lasciando 6 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro con rese di circa 40-50 quintali per ettaro.

ANNATA E VENDEMMIA

A Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2020 è stata meno piovosa, con 437 mm di pioggia rispetto alla media* di 647 mm. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve perfettamente sane e mature. Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è svolta nella prima metà di settembre.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 14 mesi in rovere e almeno 22 mesi in bottiglia prima dell'uscita.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, si distingue per un bouquet ampio con note di frutta rossa matura come ciliegia e prugna; presenta anche una trama floreale di rosa rossa seguito da delicate nuances speziate (noce moscata e pepe bianco), oltre ad una nota di tostatura dolce come vaniglia e tabacco. In bocca è pieno ed avvolgente, con una beva invitante; il tannino è molto fine e dalla trama fitta; persistente ed elegante è il finale. (19/10/2023)

LONGEVITÀ

Da godere subito o da collezionare; se ben conservato, la sua longevità va oltre i 20 anni.

DIALOGO CON LA CREATIVITÀ

Il nome *Tancredi* rievoca uno dei protagonisti del *Gattopardo*, inesauribile fonte di ispirazione anche per Dolce & Gabbana; nel romanzo e nell'omonimo film, Tancredi è il nipote prediletto del principe di Salina, proprio per il suo fascino e la sua capacità di adattarsi ai cambiamenti. Dal carattere passionale e inconfutabilmente siciliano, *Tancredi* nasce nel 1990 da un blend per quell'epoca innovativo di un vitigno autoctono con uno internazionale. Dolce&Gabbana ha curato l'immagine di questo vino 'rivoluzionario', rendendo omaggio proprio al *Gattopardo*, e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che *Tancredi* riassume in sé: e se l'oro, il blu e le linee sinuose di ispirazione barocca celebrano i fasti dell'aristocrazia ormai in declino, il rosso, il verde e le figure geometriche appuntite rimandano ai nuovi valori rivoluzionari che si stanno affermando in Sicilia dopo l'Unità d'Italia e che preludono alla storia contemporanea dell'isola.

FOOD PAIRING

Tancredi si sposa perfettamente con piatti di carne rossa e cacciagione; altrettanto appagante è l'abbinamento con il tonno o pesci grassi. Si può stappare al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. Ottimo a 18°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,60% vol., acidità totale 5,2 g/l, pH 3,67.

PRIMA ANNATA

1990.