

Weingut
Contessa Entellina

Tancredi

Dolce&Gabbana

Donnafugata

2021

Terre Siciliane IGT Rosso

Dolce & Gabbana und Donnafugata interpretieren den für seine mediterrane Eleganz berühmten Rotwein Tancredi neu. Er wird so zu einem Botschafter zwei herausragender Vertreter des Made in Italy, die von der bedingungslosen Liebe zu Sizilien, der Leidenschaft für die Arbeit und der Sorgfalt fürs Detail vereint werden.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Hügelgebiete.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M. mit lehmhaltigen Böden. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Spaliererziehung mit Guyot-Schnitt sowie andere Reberziehungssysteme für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Im Jahr 2021 wurden 615 mm Niederschlag verzeichnet, etwas weniger als der Durchschnitt von 645 mm* in diesem Gebiet. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Winter, während das Frühjahr trocken verlief. In dieser Jahreszeit konnten die empfindlichen Phasen der Blüte und Fruchtbildung unter normalen Bedingungen stattfinden. Der gesamte vegetativ-produktive Zyklus wurde von sorgfältiger Arbeit im Weinberg begleitet und konnte regulär abgeschlossen werden. Die Menge der geernteten Trauben entsprach dem Durchschnitt der Region, während die Qualität vollständig den Unternehmenszielen entsprach.

(*Die Niederschlagsdaten stammen vom SIAS – Sizilianischen Agrarmeteorologischen Dienst und berücksichtigen die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des folgenden Jahres. Der Durchschnitt wird seit der Ernte 2003 berechnet.)

WEINLESE

Die Lese des Cabernet Sauvignon und des Nero d'Avola fand zwischen der zweiten Augustdekade und der ersten Septemberhälfte statt. Der Tannat kam am 1. und 2. September in den Keller.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

In der Kellerei wurden die Trauben auf dem Sortiertisch einer weiteren Selektion unterzogen und die Beeren in einer modernen Abbeermaschine, die in der Lage ist, unreifes sowie überreifes Lesegut auszusortieren, nochmals selektiert. Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Ausbau für 14 Monate in Barriques, anschließend für mindestens 24 Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftiges Rubinrot, ein komplexes Bouquet mit fruchtigen Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, begleitet von würzigen und balsamischen Nuancen wie Lakritz sowie süßen Röstnoten von Vanille und Tabak. Am Gaumen vollmundig, mit feinen, gut eingebundenen Tanninen und langem, anhaltendem Finale. (31.01.2025)

TRINKEMPFEHLUNG

Über 20 Jahre

KÜNSTLERETIKETTEN

Der Name Tancredi erinnert an einen der Protagonisten des Romans Der Leopard, der auch für Dolce & Gabbana eine immense Inspirationsquelle ist. Im Roman und im gleichnamigen Film ist Tancredi der Lieblingsneffe des Prinzen von Salina, weil er sich aufgrund seines Charmes und seiner Fähigkeiten wunderbar an Veränderungen anpasst. Mit einem leidenschaftlichen und unwiderlegbaren sizilianischen Charakter wurde Tancredi 1990 aus einer für diese Ära innovativen Cuvée geboren, nämlich aus einer einheimischen und einer internationalen Rebsorte. Dolce & Gabbana hat das Design der Limited Edition dieses „revolutionären“ Weins geschaffen, das dem Roman „Der Leopard“ und vor allem dem Kontrast zwischen Tradition und Moderne huldigt, und den Charakter des Tancredi widerspiegelt: während das Gold, das Blau und die gewundenen Linien barocker Inspiration die Pracht der Aristokratie in ihrem Niedergang feiern, so erinnern das Rot und Grün sowie die spitzen geometrischen Figuren an die neuen revolutionären Werte, die in Sizilien nach der Vereinigung Italiens entstehen und die den Auftakt zur modernen Zeitgeschichte der Insel bilden.

FOODPAIRING

Der Tancredi passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild; ebenso empfehlenswert ist die Kombination mit Thunfisch oder fettem Fisch. Er kann direkt vor dem Servieren geöffnet werden, wenn er in bauchigen Kelchen mit breiter Öffnung und guter Höhe serviert wird. Ausgezeichnet bei 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 13,5 Vol.-%;
Gesamtsäure: 5,2 g/l; pH-Wert: 3,67.

ERSTER JAHRGANG

1990



Donnafugata is
certified Sustain