

Tancredi Dolce&Gabbana Donnafugata 2021

Terre Siciliane IGT Rosso

Dolce&Gabbana e Donnafugata reinterpretano Tancredi, lo storico rosso dalla personalità mediterranea.

Un vino ambasciatore di due realtà del Made in Italy, accomunate dall'amore incondizionato per la Sicilia, dalla passione per il lavoro e dalla cura dei dettagli.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, nella Tenuta del Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

Nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un accurato lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è stata in linea con la media di questo territorio. La qualità ha pienamente raggiunto gli obiettivi aziendali. *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.

VENDEMMIA

La vendemmia del Cabernet Sauvignon e del Nero d'Avola si è svolta tra la seconda decade di agosto e la prima metà di settembre; la raccolta del Tannat si è svolta il giorno 1 e 2 settembre.

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 a temperatura controllata. Affinamento per 14 mesi in rovere e almeno 24 mesi in bottiglia prima dell'uscita.



Donnafugata è
certificata Sostain

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, si distingue per un bouquet ampio con note fruttate di prugne e mirtilli; presenta anche nuances speziate e balsamiche di liquirizia oltre a note di tostatura dolce come vaniglia e tabacco. In bocca è avvolgente con tannino fine ed integrato; persistente nel finale (31/1/2025).

LONGEVITÀ

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.

A TAVOLA

Tancredi si sposa con piatti di carne rossa e cacciagione; da provare con il tonno o pesci grassi. Si può stappare al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. Da servire a 18° C.

DATI ANALITICI

alc 13,5% vol., acidità totale 5,2 g/L, pH 3,67.

PRIMA ANNATA

1990.