



Tancredi 2001

Un rosso elegante. Un lusso accessibile.

Collezione Eleganza mediterranea:

Raffinate interpretazioni del terroir

Tancredi 2001 si distingue per un'ottima fusione tra i due vitigni, il Cabernet riesce a dare un pizzico di nota mentolata al Nero d'Avola tanto da arricchirne il già ampio spettro olfattivo. Si evidenziano note di liquirizia, cacao, amarena e mirtillo, su dolce grafite. Ottima la struttura gustativa, ampia e avvolgente, con notevole persistenza.

Denominazione: Contessa Entellina Doc

Varietà: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

Annata meteorologica: A Contessa Entellina abbiamo avuto un inverno mite, poco piovoso e temperature estive alte ma senza eccessi.

Raccolta: Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve in vigna.

Resa per ettaro: 50-60 q

Vinificazione: Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni a 28°C-30°C.

Affinamento: 14 mesi in barriques di rovere francese 6 mesi in bottiglia

Alcool e dati analitici: alcol: 13.62%, acidità totale: 6.0 g/l, pH: 3.61

Longevità: Oltre 20 anni.

Prima annata: 1990

L'etichetta: 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: un luogo magico, dove Giacomo ha iniziato l'avventura di Donnafugata assieme alla moglie Gabriella, e dove sono situati alcuni vigneti che contribuiscono al blend del Tancredi. Luoghi in cui rimane indelebile il ricordo dell'uomo e dei suoi sogni divenuti realtà.

A tavola: Con bistecca, burger d'autore e cacciagione, ottimo anche sul filetto Stroganoff con i funghi.