



## Tancredi 2003

Un rosso elegante. Un lusso accessibile.

### Collezione Eleganza mediterranea:

Raffinate interpretazioni del terroir

*Tancredi 2003 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:** Dopo 3 anni caratterizzati da siccità, in Sicilia l'inverno 2002-2003 è stato contraddistinto da piovosità nella media siciliana (670 mm dal 1 Ottobre 2002 al 30 settembre 2003).

**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: 13.95%, acidità totale: 5.8 g/l, pH: 3.68

**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.