

DOLCE & GABBANA DONNAFUGATA®

TANCREDI 2017 EDIZIONE LIMITATA

Dolce&Gabbana e Donnafugata reinterpretano Tancredi, lo storico rosso noto per la sua eleganza mediterranea, con una nuova edizione limitata di sole 14.013 bottiglie annata 2017.

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.



Collezione: *Dolce&Gabbana e Donnafugata, ambasciatori straordinari della cultura siciliana. Quando desideri creatività e artigianalità.*

Denominazione: *Terre Siciliane IGT Rosso.*

Uve: *CCabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve.*

Zona di produzione: *Tenuta Donnafugata di Contessa Entellina e dei territori limitrofi, nel cuore della Sicilia sud-occidentale; i vigneti sono in collina, su terreni prevalentemente argillosi.*

L'annata e la vendemmia: *quella del 2017 è stata un'annata leggermente meno piovosa rispetto alla media di questo territorio; le temperature registrate tra luglio ed agosto sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane nella maturazione delle uve. In questo periodo dell'estate, le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito la produzione di uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è aperta nell'ultima decade di agosto con il Nero d'Avola seguita dalla raccolta del Tannat e del Cabernet Sauvignon nella prima decade di settembre.*

Vinificazione e affinamento: *fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30° C. Affinamento per 12 mesi in rovere e almeno 3 anni in bottiglia prima dell'uscita (1 Novembre 2021).*

Dati analitici: *alcol 13,66 % vol., acidità totale: 5,5 g/l, pH: 3,65.*

Note di degustazione: *dal colore rosso rubino intenso, Tancredi 2017 Edizione Limitata unisce note di frutta rossa, ribes e prugna, a note balsamiche e a delicati sentori di cacao e tabacco dolce. Al palato dispiega tutta la sua avvolgente personalità con tannini perfettamente integrati e lunga persistenza.*

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

Cibo & vino: *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.*

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 dell'Edizione Limitata 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.