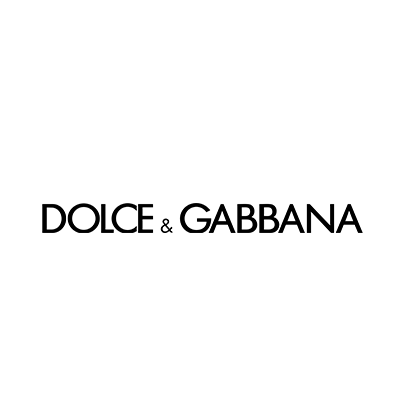
**TANCREDI 2018**



Dopo il successo delle edizioni limitate di Tancredi 2016 e 2017, con l’annata 2018 l’intera produzione del prestigioso rosso entra permanentemente a far parte dell’esclusiva gamma di vini **Dolce&Gabbana** e **Donnafugata**, insieme al rosato **Rosa** e alle ultime produzioni di pregio dell’Etna, il bianco **Isolano** e il rosso **Cuordilava**, per portare i colori, i profumi e la cultura siciliana nel mondo.

Artigianalità, creatività, eccellenza e innovazione si fondono nel rosso Tancredi, ispirato a uno dei protagonisti del romanzo **“Il Gattopardo”** di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Il carattere passionale e rivoluzionario del personaggio si ritrova nello stile dell’omonimo vino: Tancredi nasce infatti nel 1990, dall’unione all’epoca innovativa tra un vitigno internazionale un autoctono, il **Cabernet Sauvignon** e il **Nero d’Avola**; una scelta produttiva che ha fatto scoprire l’eccellenza enologica siciliana a livello internazionale.

**Tancredi 2018** ha colore rosso rubino intenso; conquista per il bouquet fruttato di prugna e mirtilli arricchito da delicate note speziate. In bocca è pieno ed avvolgente con un finale armonico e persistente; è un vino di straordinaria **eleganza mediterranea** e potenziale di invecchiamento.

**La creatività** realizzata da Dolce&Gabbana rende omaggio proprio a “Il Gattopardo”, e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che Tancredi riassume: 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 rimandano ai nuovi valori rivoluzionari che si stanno affermando in Sicilia dopo l’Unità d’Italia e che preludono alla storia contemporanea dell’isola.

Oltre al formato classico da 750 ml, Tancredi 2018 è disponibile anche nei **grandi formati** ideali per occasioni speciali e per i collezionisti che vogliono goderne nel tempo: magnum, 3, 6, 12 e 18 litri.

Tancredi 2018 è disponibile su:

<https://www.dolcegabbana.com/it/food-beverage/>

<https://www.donnafugata.it/it/wine-collection/dolcegabbana-e-donnafugata/>

**Contatti:**

Dolce&Gabbana Press Office [press@dolcegabbana.it](mailto:press@dolcegabbana.it)

Donnafugata Nando Calaciura [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it)

Baldo M. Palermo [baldo.palermo@donnafugata.it](mailto:baldo.palermo@donnafugata.it)

Gennaio 2022