

JAMES'
TASTING

TANCREDI 2018
DONNAFUGATA



TANCREDI 2018 DONNAFUGATA

Febbraio 3, 2022 [Bruno Petronilli](#) [James Tasting](#)

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*. 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 e un autoctono, il **Cabernet Sauvignon** e il **Nero d'Avola**; una scelta produttiva che ha fatto scoprire l'eccellenza enologica siciliana a livello internazionale.

La creatività realizzata da Dolce&Gabbana rendendo omaggio quindi al contrasto gattopardesco fra tradizione e modernità: 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.

JAMES' TASTING

TANCREDI 2018 DONNAFUGATA

Terre Siciliane IGT Rosso – Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat



Prodotto nella Tenuta Donnafugata di Contessa Entellina e nei territori limitrofi, nel cuore della Sicilia sud-occidentale, i vigneti sono in collina su terreni prevalentemente argillosi. L'annata a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, nel 2018 ha registrato pioggia sopra la media. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi si è aperta nella prima decade di settembre con la raccolta di Nero d'Avola e Tannat e si è conclusa con quella del Cabernet Sauvignon intorno alla metà di settembre. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28/30 gradi C. Affinamento per 12 mesi in rovere e almeno due anni in bottiglia prima dell'uscita.

Un profumo sanguigno, materico, grazie al frutto scuro con il mirtillo in evidenza, ma anche riflessi di viola e pepe nero mitigati da note mentolate e di liquirizia che rendono grande freschezza. Un vino di notevole fattura, equilibrato, dal palato pieno e avvolgente, mai stucchevole, costantemente armonico e che sa sfoderare un tannino di grande eleganza.

Tancredi 2018, accanto al formato classico da 750 ml, 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. È disponibile su:

DOLCEGABBANA/FOOD-BEVERAGE

DONNAFUGATA.IT