

Terre Siciliane Igt Rosso Tancredi 2018 di Dolce&Gabbana Donnafugata

By **Andrea Gabbrielli** - 08/02/2022



Contessa Entellina

Non è la prima volta che Domenico **Dolce** e Stefano **Gabbana**, i due stilisti creatori della omonima casa di alta moda, incontrano i vini di **Antonio e Josè Rallo di Donnafugata**. Se per la *maison* la Sicilia, vuol dire “colori, arte, paesaggi mozzafiato, folklore, cibo, persone e bellezza assoluta” da cui trarre ispirazione per le collezioni, l’interpretazione e l’esaltazione del terroir siciliano (Contessa Entellina, Pantelleria, Etna, ecc,) è sempre stata la

[Privacy & Cookies Policy](#)

guidato l'azienda vinicola sin dalla fondazione.

Se **Donnafugata si occupa di tutti gli aspetti legati al vino**, dalla produzione e trasformazione dell'uva, sino all'imbottigliamento, **a Dolce&Gabbana è spettato il compito di progettare tutta la parte visiva**, dalle etichette alla confezioni, dai depliant agli astucci e a quant'altro attiene alla presentazione del vino. In comune la passione per il lavoro, la cura dei dettagli e l'amore per la Sicilia.

Il punto di partenza è stata la suggestione evocata dal nome **Tancredi, uno dei protagonisti del romanzo "Il Gattopardo"**, un personaggio passionale e rivoluzionario, che rappresenta la rottura del vecchio mondo e l'affermarsi del nuovo. Il vino, che prende il suo nome, è stato creato nel 1990, in un periodo di passaggio e trasformazione dell'enologia regionale, facendo incontrare un vitigno internazionale come il Cabernet Sauvignon con l'autoctono Nero d'Avola. Si è trattato di una scelta del tutto innovativa per l'epoca che ha permesso ai vini siciliani di farsi conoscere in modo diverso.

Per questo la scelta è stata di privilegiare l'oro e il blu con delle linee sinuose di ispirazione barocca a celebrare i fasti dell'aristocrazia ormai in declino mentre il rosso, il verde e le figure geometriche, rimandano ai nuovi valori post unitari che preludono alla storia contemporanea dell'isola.



Privacy & Cookies Policy



Terre Siciliane Igt Rosso Tancredi (14,20 % vol)

Nasce per lo più da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Tannat, allevate nella Tenuta Donnafugata di Contessa Entellina e dintorni, nel cuore della Sicilia sud-occidentale; i vigneti sono tutti in collina, su terreni prevalentemente argillosi.

L'annata 2018, la vendemmia e la vinificazione

Dopo due annate poco piovose, in quella del 2018 si sono registrati 743 mm di pioggia, un dato che si colloca sopra la media (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle precipitazioni si sono distribuite in primavera; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge anche in estate.

La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura sostenibile, ha permesso di avere uve sane e ben mature. La vendemmia delle uve destinate al Tancredi è iniziata 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. Il mosto ha fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni. Successivamente è stato affinato per 12 mesi in botti di rovere e almeno 2 anni in bottiglia, prima dell'immissione al consumo.

La degustazione

Ha un colore rubino cupo e ha ampie sensazioni olfattive di frutta rossa (prugna, confettura di more) di speziato, di tabacco scuro aromatico; in bocca è pieno, vellutato, caldo e la tannicità è setosa. E' lungamente persistente e alla fine si avverte una piacevole sensazione di liquirizia. Un vino solare che riempie piacevolmente la bocca.

Punteggio: 92/100

Prezzo medio in enoteca: € 32,50

Cantine Storiche Donnafugata

Via Sebastiano Lipari, 18

91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 724 200

www.donnafugata.it/it/wine-collection/dolcegabbana-e-donnafugata
www.dolcegabbana.com/it/food-beverage/

info@donnafugata.it

www.donnafugata.it

Nota

Già in passato erano state sperimentate delle edizioni limitate di Tancredi 2016 e 2017, ora con l'annata 2018, l'intera produzione del rosso (circa 100.000 bottiglie) entra permanentemente a far parte dell'esclusiva gamma di vini Dolce&Gabbana e Donnafugata, insieme al rosato Rosa, al bianco Isolano e il rosso Cuordilava. Ciò significa che questi vini sono venduti nella rete commerciale mondiale del marchio Dolce&Gabbana. Accanto al formato classico da 750 ml, Tancredi 2018 è proposto anche nei grandi formati ideali per occasioni speciali e per i collezionisti che vogliono goderne nel tempo: magnum, 3, 6, 12 e 18 litri.

Andrea Gabbrielli

[Privacy & Cookies Policy](#)

