ACQUISTATO IL .....

"Tancredi" D&G Rosso Terre Siciliane IGT 2021 2021

Pieno e avvolgente



Una bottiglia importante, per un rosso importante. Stiamo parlando di Tancredi, uno dei buoni vini nati dalla collaborazione tra il noto marchio del lusso Dolce&Gabbana e la storica cantina marsalese di Donnafugata. Un rosso prestigioso, dall'animo nobile e rivoluzionario, caratterizzato da un colore rubino intenso, frutto della lavorazione di Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Tannat provenienti dalla Tenuta di Contessa Entellina e dai territori limitrofi. Al naso si distingue per un bouquet ampio, con note di frutta rossa matura, in particolare amarena e prugna, seguite da delicate nuances speziate, cacao e tabacco dolce. In bocca è pieno e avvolgente, con un tannino fine e dalla trama fitta. Il finale è persistente ed elegante. Tancredi si sposa alla perfezione con piatti di carne rossa e cacciagione, ma anche con tonno o pesci grassi. Basta stapparlo per sentirsi subito in vacanza sulle belle spiagge siciliane!

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

La Vigna

Terreno	Argillosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Tannat
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28-30° C. Affinamento per 14 mesi in rovere e almeno 2 anni in bottiglia prima dell'uscita.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. All'olfatto si distingue per un bouquet ampio con note di frutta rossa matura, amarena e prugna, seguite da delicate nuances speziate, cacao e tabacco dolce. In bocca è pieno e avvolgente, con una beva invitante, il tannino è molto fine e dalla trama fitta, persistente ed elegante è il finale

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821