



TANCREDI DOLCE E GABBANA

Dolce e Gabbana ha curato l'immagine di questo vino rendendo omaggio al romanzo del Gattopardo, e in particolare al contrasto fra tradizione e modernità che il personaggio Tancredi riassume in sé. 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.

DENOMINAZIONE: Terre Siciliane IGT Rosso

UVE: Cabernet sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli francoargillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante per ettaro, con rese di 80- 90 q.li per ettaro.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30 °. Affinamento per 12 mesi in rovere e almeno 2 anni in bottiglia prima dell'uscita.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: di colore rosso rubino intenso; dall'olfatto si distingue per le note fruttate di prugna e mirtili, seguite da delicate nuances speziate di liquirizia e tabacco dolce. In bocca è pieno e avvolgente, con un beva invitante; il tannino è molto fine e dalla trama fitta; persistente ed elegante è il finale.

CIBO E VINO: si sposa perfettamente con piatti di carne rossa e carnagione; altrettanto appagante è l'abbinamento con il tonno e pesci grassi. Si può stappare al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. Ottimo a 18°.





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – info@rigonisrl.it