



## TANCREDI

**DENOMINAZIONE:** Rosso-Terre Siciliane Igt

**UVE:** : Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola; il blend si completa con 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:** Alla ricezione in cantina, ulteriore scelta dei grappoli sul tavolo vibrante e successiva selezione degli acini grazie ad una diraspatrice di ultima generazione, in grado di scartare quelli verdi e surmaturi. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 14 giorni alla temperatura di 28°-30° C. Affinamento per 13-14 mesi in barriques di rovere francese (nuove e secondo passaggio) e almeno 14 mesi in bottiglia

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** dal colore rosso rubino intenso, unisce note di frutta rossa matura (ribes e prugna) e balsamiche (eucalipto) a delicati sentori di cacao e tabacco dolce. Al palato presenta un'ottima struttura dai tannini importanti e perfettamente integrati; beva fresca dalla lunghissima persistenza retroolfattiva.

**CIBO E VINO:** con bistecca, burger d'autore e cacciagione; ottimo anche sul filetto di manzo con i funghi. Può essere stappato al momento se servito in ampi calici, con larga imboccatura e buona altezza. Ottimo a 18°C.