



Donnafugata - Tancredi

Rosso - Sicilia IGP

Gradazione: 13,5-14% vol.

Uve: Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola; il blend si completa con Tannat e altre uve. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: La vendemmia del Cabernet Sauvignon, del Nero d'Avola e quella del Tannat si svolgono in Settembre. Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio, per 12-14 mesi e poi affina in bottiglia almeno 18 mesi.

Descrizione: Ottima fusione fra questi vitigni, il Cabernet Sauvignon conferisce grande finezza e longevità, con tannini che si rivelano importanti e vellutati, mentre Il Nero d'Avola regala al naso il fruttato (ciliegia e marasca) e lo speziato. Il Tannat, infine, rafforza la componente fruttata ed apporta una grande struttura polifenolica ricca di tannini nobili: un vitigno ideale per vini da lunghi affinamenti.

Abbinamenti: Con carni rosse alla griglia, al forno, grandi arrosti, capretto e agnello. Da provare anche su funghi porcini.

Due Ricette: Cosce di coniglio alla maggiorana. Pappardelle al Bagoss (formaggio stagionato delle valli bresciane).

Come servirlo: In ampi calici con larga imboccatura e buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Curiosità: Se vi ricordate di Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, questo vino ne rappresenta al meglio l'eleganza e l'ambizione 'rivoluzionaria'. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina, ma le pone su una nuvola quasi fossero un miraggio. ... "Viaggio a Donnafugata" musicava Nino Rota per Visconti. Prima annata: 1990.

