

FAVRE - TEMPIA



TANCRÈDI - DOLCE&GABBANA 2018

Sicilia - doc



CÉPAGE
Cabernet
Sauvignon
Nero d'Avola
Tannat

Beschreibung

Donnafugata wurde in Sizilien von einer Familie gegründet, die dank ihrer Leidenschaft den Stil und die Wahrnehmung des sizilianischen Weins in der ganzen Welt erneuern konnte.

Giacomo Rallo, die vierte Generation einer Familie mit über 170 Jahren Erfahrung im Bereich Qualitätswein, gründete Donnafugata 1983 zusammen mit seiner Frau Gabriella, einer Pionierin des Weinbaus in Sizilien. Heute leiten ihre Kinder José und Antonio das Unternehmen und ein Team von Mitarbeitern, das sich auf Spitzenleistungen konzentriert.

Der Name Tancredi erinnert an einen der Protagonisten des Leopardens, eine unerschöpfliche Inspirationsquelle auch für Dolce&Gabbana; im Roman und im gleichnamigen Film ist Tancredi der Lieblingsneffe des Prinzen von Salina, gerade wegen seines Charmes und seiner Fähigkeit, sich an Veränderungen anzupassen. Tancredi hat einen leidenschaftlichen und unbestreitbar sizilianischen Charakter und entstand 1990 aus einer für die damalige Zeit innovativen Mischung einer einheimischen mit einer internationalen Rebsorte.

Dolce&Gabbana hat das koordinierte Bild dieses "revolutionären" Weins kreiert, eine Hommage an den Leopardens und insbesondere an den Kontrast zwischen Tradition und Moderne, den Tancredi in sich vereint: Während Gold, Blau und die geschwungenen Linien der barocken Inspiration den Glanz der untergehenden Aristokratie zelebrieren, verweisen Rot, Grün und die geometrischen Figuren auf die neuen revolutionären Werte, die in Sizilien nach der Vereinigung Italiens entstehen und den Auftakt zur zeitgenössischen Geschichte der Insel bilden.



Dégustation

Auge : intensive rubinrote Farbe

Nase : verbindet Noten von Früchten wie Pflaumen und Heidelbeeren mit zarten würzigen Noten von Lakritz und süßem

FAVRE - TEMPIA



TANCRÈDI - DOLCE&GABBANA 2018

Tabak.

Sicilia - doc

Gaumen : Er entfaltet seine ganze einhüllende und reichhaltige Persönlichkeit mit perfekt integrierten Tanninen; er endet mit einem langen und eleganten Nachhall.

Speise- und Weinkombinationen : Tancredi passt perfekt zu rotem Fleisch und Wild; empfehlenswert ist auch die Kombination mit Thunfisch oder fettem Fisch. Er kann sofort entkorkt werden, wenn er in großen Gläsern serviert wird, die eine breite Öffnung und eine gute Höhe haben.

