

IL TORNESE LE ORIGINI



Forlì Chardonnay

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La tenuta si trova ad un'altitudine di circa 150 m sul livello del mare, su terreni di origine pliocenica a base calcareo-argillosa, terrazzi alluvionali su argille azzurre con una significativa presenza di sabbia. Nasce dai vigneti storici situati su terreni di medio impasto argilloso-limoso con una vena calcarea a circa 2 metri di profondità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una macerazione a freddo sulle bucce di 15-18 ore, la fermentazione avviene in tonneaux nuove da 500 litri, dove il vino svolge anche la fermentazione malolattica. L'affinamento prosegue in tonneaux sulle fecce nobili con regolari bâtonnages per circa 6-8 mesi, seguito da un lungo affinamento in bottiglia di almeno 16-18 mesi, che conferisce al vino complessità, struttura e profondità.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta giallo paglierino luminoso e intenso. Al naso si esprime con profumi complessi e soffici di frutta esotica accompagnati da note dolci e mature di spezie, scorze di arancia candita, cioccolato bianco, camomilla e un delicato sentore di vaniglia e frutta secca. Al palato è fresco, con struttura piena e cremosa, e un finale lungo ed equilibrato in cui la spezia dolce si fonde armoniosamente con una spinta sapida e morbidezza burrosa.

DREI DONÀ
TENUTA LA PALAZZA