

# IL TORNESE

Forlì Bianco

Indicazione Geografica Tipica



## VITIGNO

Chardonnay, Riesling

## 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 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 di 12-18 ore sulle bucce, le uve Chardonnay e Riesling vengono vinificate separatamente in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, mantenendo la freschezza e la fragranza varietale. Solo una parte dello Chardonnay fermenta in tonneau da 500 litri, per conferire struttura e complessità. La fermentazione malolattica è parziale. Il vino affina sulle proprie fecce nobili per 3-4 mesi, sia in tonneau che in vasche di acciaio, seguito da un mese di riposo in acciaio dopo l'assemblaggio e almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta di colore giallo paglierino luminoso. Al naso emerge un profilo aromatico fresco e profondo, con note di frutti mediterranei ed esotici, come albicocca e mela, arricchite da sentori speziati di cardamomo e ginger e delicate sfumature vanigliate. In bocca mostra una struttura elegante, bilanciata da una buona acidità e da una lunga persistenza che rende il sorso piacevole e raffinato.

**DREI DONÀ**  
TENUTA LA PALAZZA