

MADONNA DEL PRUNO

Romagna Sangiovese Predappio

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti selezionati per Madonna del Pruno sono i più antichi dell'azienda e si trovano nella sottozona di Predappio, sulle colline della Tenuta La Palazza, a un'altitudine di circa 300 m sul livello del mare. Il terreno è di medio impasto argilloso-limoso con una vena calcarea a circa un metro di profondità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte e selezionate accuratamente, la vinificazione è spontanea in anfore di terracotta, la fermentazione malolattica segue nelle stesse anfore. L'affinamento avviene sempre in anfore di terracotta e in barrique per circa 18 mesi, riproponendo un antico metodo che esalta la freschezza e complessità del Sangiovese. Segue un lungo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Vino rosso di grande eleganza e potenza, con profumi vibranti di frutta rossa, spezie e note terrose. Al palato si distingue per freschezza, tannini setosi e una persistenza lunga e avvolgente.

ORIGINE DEL NOME

“Madonna del Pruno” è un omaggio alla storia di famiglia Drei Donà e al cru “Vigna del Pruno”, che rievoca le radici profonde e la tradizione della cantina.

DREI DONÀ
TENUTA LA PALAZZA