

MAGNIFICAT



Forlì Cabernet Sauvignon Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO

Cabernet Sauvignon 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto da cui provengono le uve del Magnificat, il primo nato in Romagna dedicato al Cabernet Sauvignon, si estende per 2,20 ettari nel comune di Forlì, nella sottozona di Predappio. Il terreno è di medio impasto argilloso-limoso con una vena calcarea a circa un metro di profondità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia manuale avviene nella seconda decade di settembre. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di 20-23 giorni e rimontaggi giornalieri per estrarre intensità e complessità. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio e anfore di terracotta. Il vino affina per circa 18-20 mesi in barriques e anfore di terracotta, seguito da un affinamento in bottiglia di altri 8-10 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Di un rosso rubino profondo con riflessi granati, si apre con un profilo aromatico intenso e persistente, caratterizzato da sentori di frutti di bosco maturi come fragole e lamponi, arricchiti da note di cacao, vaniglia, spezie dolci e un tocco di macchia mediterranea, menta e rabarbaro. Al palato è corposo, fresco e avvolgente, con tannini levigati e un equilibrio gusto-olfattivo di grande eleganza e complessità. Il finale è lungo ed armonioso, capace di evolvere positivamente.

DREI DONÀ
TENUTA LA PALAZZA