

NOTTURNO



Romagna Sangiovese Predappio

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti selezionati per Notturno 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 significativa presenza di sabbia, particolarmente adatto ad esaltare l'eleganza e struttura del Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia manuale si svolge tra la terza e la quarta settimana di settembre. La fermentazione avviene in vasche di cemento e acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di 14-18 giorni e rimontaggi giornalieri. Segue la fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento dura circa un anno, alternando tonneaux, barriques di secondo passaggio e botti da 25 e 15 ettolitri, per raggiungere un perfetto equilibrio tra frutto e legno.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Di un intenso rosso rubino con riflessi porpora, si distingue per un bouquet complesso e avvolgente, che si apre con eleganti note speziate di pepe bianco e sfumature di liquirizia. Si percepiscono vibranti sentori di ribes nero, prugna matura, rosa appassita e agrumi come l'arancia sanguinella, con un accenno balsamico e minerale sottile. Al palato rivela una trama tannica setosa e ben integrata, grande freschezza e struttura, carattere energico e avvolgente. Il sorso è lungo e armonioso, con un finale persistente che lascia una piacevole sensazione di grazia e finezza.



DREI DONÀ

TENUTA LA PALAZZA